Cluster SPA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	VIGENCIA DESDE: 22 / 02 / 2022 VERSIÓN: 01 / ORIGINAL.

EXPELLER DE MANÍ	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Foto de Referencia	
	
Descripción:	El expeller de maní es un subproducto del proceso de extracción del aceite de los granos de maní, mediante proceso de prensado. Las condiciones de proceso y la materia prima utilizada garantizan que el producto es libre de dioxinas. El expeller de maní es libre de GMO.
Presentación:	El producto se comercializará a granel maxi sacos de 1 Tonelada, transportados en camiones limpios, secos y exentos de materias extrañas.
Vida útil:	12 meses

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	
Color	Marrón Oscuro
Estado	Partículas de 2 a 5 cm
Olor	Leve, Característico.
Sabor	Característico.

ANÁLISIS NUTRICIONAL:	
Humedad	10 %
Energía Metabolizable, Rumiantes	3,4 Mcal/kg
Digestibilidad “In Vitro”	92 %
Proteína Cruda	42 %
Extracto etéreo	8 %
Cenizas	6 %
Extracto no Nitrogenado	34 %
Fibra Cruda	5 %
Fibra Detergente Neutro	14 %
Aflatoxina	< 20 ppb

Ventajas:	El proceso de preparación mejora de digestibilidad del producto. Es un producto natural que no se usa solvente para la extracción del aceite y, por lo tanto, no contiene residuo de texano en la torta final. Este producto tiene 8 % de materia grasa residual que queda en la torta después del prensado, lo que aumenta significativamente la energía metabolizable.
Usos:	Producto con alto valor proteico para nutrición animal (vacunos, cerdos, aves, peces, etc.)

Antonio Varas 55 - Oficina 401-A, Edificio Capital - Puerto Montt, Chile
Email: cvera@clusterspa.com / Cel. +56 9 7579 8746

Cluster SPA