



# Farina de colza

Fitxa tècnica

30/06/2022

Versió 1.06

Pàg.: 1 de 1

## IDENTIFICACIÓ

<b>Nom producte:</b>	Farina de colza 00
<b>Procés de producció:</b>	Subproducte derivat de l'extracció de l'oli de colza i obtingut per la trituració de les llavors de colza
<b>Descripció:</b>	Farina de colza de color marró.
<b>Origen:</b>	Molturació nacional i UE
<b>OGM:</b>	La farina d'origen nacional no prové de llavor modificada genèticament. La farina d'origen UE prové de llavor modificada genèticament.
<b>Aplicacions:</b>	Nutrició animal

## CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES

		Màxim
<b>Composició:</b>	Humitat	12,50%
	Proteïna Bruta	33%
	Fibra bruta	12%
	Greix	4%
	Hexà	10 ppm

## CONTAMINANTS:

<b>Contaminants químics/Altres:</b>	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i modificacions posteriors
Substàncies indesitjables	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i modificacions posteriors
Metalls pesants	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i modificacions posteriors
Hidrocarburs clorats	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i modificacions posteriors
Microbiologia (patògens)	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i modificacions posteriors

## ENVAS:

<b>Tipus d'envas:</b>	Granel
-----------------------	--------