

	Melassa de canya de sucre
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> 30/06/2022 Versió 1.06 Pàgina 1 de 1 </div>

IDENTIFICACIÓN

Nom producte:	Melassa de canya de sucre
Origen/procés de producció:	Subproducte resultant de l'extracció i refinat del sucre de canya.
Descripció:	Producte líquid a semi líquid de color marró fosc l'origen del qual el tenim en la canya de sucre.
Aplicacions:	Nutrició animal, agricultura, indústria oleo-química

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMIQUES

Composició:	Matèria seca	68-72 %
	Sucre total expressats en sacarosa (TSAS)	44-46%
	Cendra bruta	9-11%
	Proteïna bruta	3-4%
	Nitrogen total	1-2%
*La seva composició y característiques depenen de diversos factors com l'origen, el clima o el tipus de sol y el procés de producció.		
Densitat específica:	1,2-1,45 Kg/L	
Durabilitat:	Fins a 12 mesos emmagatzemat en condicions de temperatura no superiors a 30º C	

CONTAMINANTS:

Contaminants químics/ Altres:	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i posteriors modificacions.
Substancies indesitjables	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i posteriors modificacions.
Metalls pesats	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i posteriors modificacions.
Hidrocarburs clorats	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i posteriors modificacions.
Microbiologia (patògens)	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i posteriors modificacions.

ENVAS:

Tipus d'envàs:	Cisterna
-----------------------	----------