

TORTA DE PALMISTE - FICHA TECNICA DE CALIDAD

Descripción

La torta de palmiste es el residuo harinoso o en forma de hojuelas, proveniente de la extracción por solventes del aceite de la almendra del fruto de la palma de aceite, *Elaeis guineensis* Jacq. y sus variedades.

Principales Características

- La torta de palmiste tiene un alto contenido energético, de fibra cruda y proteínas por lo que es ampliamente utilizada como suplemento nutricional para las dietas de bovinos, equinos y porcinos.

Especificaciones Técnicas

VARIABLE	PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS
Humedad	12% Máx.	Dsecación estufa 100-105°C
Aceite residual	2.5 ±0.5%	Extracción soxhlet

Libre de plagas, insectos y hongos.

Presentación

Sacos de polipropileno

Condiciones de Almacenamiento

Almacenar en un lugar seco, sobre estibas, protegidos de la humedad.

Requisitos Legales

La torta de palmiste es producida bajo estrictas prácticas de sostenibilidad, basadas en los principios y criterios de la RSPO.