

PRODUCTO	Elaeis Guineensis – Palma
ORIGEN	Africana de Aceite
NOMBRE	Torta De Palmiste Tipo
COMERCIAL	Solvente o expeller.
SIGLAS	PKC
PRESENTACIÓN	Bultos 30 Kg



DESCRIPCIÓN

Es uno de los productos resultado de la extracción de la almendra del fruto de la palma de aceite, *Elaeis guineensis*. Existen dos métodos para su obtención, mediante el prensado (mecánica) o extracción por solventes. y contiene proteínas y grasas de alta calidad. Es utilizado como base en la elaboración de alimento concentrado

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

12 MESES En condiciones de almacenamiento libre de humedad y apilamiento sobre estibas que evite el contacto directo con el suelo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

La Torta es un material granulado de extra seca y color café oscuro que posee características fisicoquímicas que la ubican como no de los mejores complementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VARIABLE	PARÁMETRO	NORMA DE REFERENCIA
HUMEDAD	4-6%	
CENIZAS	4-5%	
FIBRA	25-30%	NTC 770-3
GRASA	8-9%	
PROTEÍNA	14-15%	

APLICACIONES Y USO

Por su alto contenido en fibra, la torta de palmiste se utiliza para preparar concentrados para animales. el principal beneficio de este subproducto consiste en el aumento de contenido graso en la leche y carne producida.

REQUISITOS LEGALES Y OTROS

- Cumple con los requisitos de la NTC 770-3.
- La torta de Palmiste es producida bajo estrictas prácticas de sostenibilidad, basadas en los principios y criterios de la RSPO e ISCC.