

FARELO DE AMENDOIM

NCM: 23.04.0090



SOBRE O PRODUTO

Farelo de amendoim (*Arachis Hypogaea*.) com base de 45% à 50% de proteína.

PROPÓSITOS DE USO

Subproduto da fabricação de óleo obtido por extração de amendoim (*Arachis Hypogaea*.) sendo utilizado como fonte de proteína na alimentação animal.

PROCESSAMENTO

- Moagem;
- Cozimento;
- Prensagem mecânica.

NOMES COMERCIAIS

Farelo de amendoim; Farinha de amendoim.

CARACTERÍSTICAS

Descrição	Método de Análise
Proteína: base de 45% à 50%	KOH 0,2%
Solubilidade proteica: min. 80%	KOH 0,2%
Extrato de éter: max. 5%	AOCS Ba 4d-90
Umidade e matéria volátil: max.13,5%	AOCS Ba 3-38
Matéria fibrosa: base de 10%, 1% de excesso máximo	AOCS Ba 6-84
Areia e sílica: base de 1%, 2% de excesso máximo	AOCS Ba 5b-68
Cinzas: max. 7%	AOCS Ba 5a-49
Atividade de uréia: 0,5%	AOCS Ba 9-58

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local ventilado e seco, fora do alcance da luz (de preferência com uma temperatura de 25°C ou menos).

FORNECIMENTO

- Granel;
- Sacos de rafia;
- Big bags de polipropileno;
- Bulkliners de polipropileno.

TRANSPORTE

À granel ou de acordo com as especificações de embalagem.



SOLICITE SEU ORÇAMENTO

- ✉ contato@bomm.com.br
- 🌐 www.bomm.com.br
- ☎ (44) 3649 1240
- 📍 Rua Dom Pedro I, n. 1190, Escritório, Centro CEP 85950-000, Palotina, Paraná