

# FARELO DE SOJA PADRÃO EXPORTAÇÃO

NCM: 23.04.0090



## SOBRE O PRODUTO

Farelo de soja (Glycine max.) com 46% de proteína, padrão exportação.

## FINALIDADES DE USO

O farelo de soja é um subproduto resultante dos processos de preparação e extração do óleo do grão, sendo comumente utilizado na nutrição animal.

## PROCESSAMENTO

a) Pré-limpeza; b) Pós-limpeza; c) Secagem (quando necessário); d) Moagem; e) Cozimento; f) Laminação; g) Expansão; h) Extração do óleo por hexano.

## NOMES COMERCIAIS

Farelo de soja; Torta de soja; Soybean meal; Soybean cake; Glycine max. meal; Glycine max. cake.

## CARACTERÍSTICAS

Descrição	Método de Análise
<b>Proteína:</b> min. 46%	KOH 0,2%
<b>Solubilidade da proteína:</b> min. 80%	KOH 0,2%
<b>Extrato etéreo:</b> max. 2%	AOCS Ba 4d-90
<b>Umidade e material volátil:</b> max. 12,5%	AOCS Ba 3-38
<b>Matéria fibrosa:</b> base de 7%, excesso max. 1%	AOCS Ba 6-84
<b>Areia e sílica:</b> base de 1%, excesso max. 2%	AOCS Ba 5b-68
<b>Cinzas:</b> max. 7%	AOCS Ba 5a-49
<b>Atividade ureática:</b> 0,5%	AOCS Ba 9-58

## ARMAZENAMENTO

Armazenar em local ventilado, seco, fora do alcance da luz (preferencialmente com temperatura igual ou inferior a 25°C).

## FORNECIMENTO

À granel; sacos de rafia; big bags de polipropileno; e bulkliners de polipropileno.

## TRANSPORTE

À granel ou segundo especificações das embalagens.



## 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