

TORTA DE PALMISTE

NCM: 23.09.9010

SOBRE O PRODUTO

Torta de palmiste (*Elaeis guineensis*.) com base de 11% à 15% de proteína.

FINALIDADES DE USO

A torta de palmiste é um produto resultante do processo de extração do óleo de dendê pela via mecânica, servindo com fonte de proteína para nutrição animal.

BENEFICIAMENTO

- a) Esterilização;
- b) Separação dos frutos;
- c) Debulhamento;
- d) Cozimento;
- e) Prensagem mecânica.

NOMES COMERCIAIS

- ▶ Farelo de palmiste/dendê;
- ▶ Torta de palmiste/dendê;
- ▶ Palm kernel meal/cake;
- ▶ *Elaeis Guineensis* meal;
- ▶ *Elaeis Guineensis* cake.

CARACTERÍSTICAS

Descrição	Valor de referência	Método de análise
Proteína	Base de 11% à 15%	KOH 0,2%
Solubilidade da Proteína	Mínimo 80%	KOH 0,2%
Extrato etéreo	Mínimo 10%	AOCS Ba 4d-90
Umidade e material volátil	Mínimo 12%	AOCS Ba 3-38
Matéria fibrosa	Base 75%, excesso máximo 5%	AOCS Ba 6-84
Areia e sílica	Base 1%, máximo 2%	AOCS Ba 5b-68
Cinza	Máximo 7%	AOCS Ba 5a-49
Atividade ureática	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; 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