

## Pellet de Afrechillo de Trigo

---

### Descripción / Obtención

El Pellet de afrechillo de trigo se entiende como un producto más fino obtenido por la molienda de las capas menos superficiales del pericarpio, con partes del albumen (Endospermo y Perderme), de acuerdo al artículo 671 de la CAA, del Código Alimentario de Argentina.

### Características

Parámetros orgánicos: polvo escamoso granular, olor y sabor suave a cereal, color marrón uniforme.

### Ingredientes

Afrechillo de trigo

### Ausencia de

Partículas extrañas, partículas metálicas e insectos.

### Características Fisicoquímicas

#### Parámetro

#### Valores

Humedad	Max 15, 00%
Proteína	Min 14, 00%
Almidón	Min 9, 00%
Fibra	Min 10, 00%
Cenizas	Aprox. 6,950%



### Conservación

En un lugar fresco, seco y ventilado.

### Vida útil

Consumir preferentemente dentro de los 180 días de fecha de elaboración.

### Empleo

Este subproducto está destinado a la alimentación animal exclusivamente, se caracteriza por poseer elevado valor proteínico, altos niveles de fibra y gran valor energético.