

## Gluten Farine - technique

---

### Description.

La farine de gluten de maïs est un produit de la mouture humide du maïs. C'est un aliment riche en protéine. Il a un contenu énergétique hautement digestible (comparable à un grain de maïs). La farine de gluten de maïs est souvent comparé avec des ingrédients de protéines animales dans la formulation, qui contient des traces d'amidon de maïs et de fibres.

### Présentation.

Vrac. Poudre jaune, aucune impureté visible

### Spécifications physico-chimiques.

#### Analyse

Protéines (%)	60.0 – 65.0
Humidité (%)	11.0 (max)
PB by pass (%)	55.0 – 60.0
Graisse (%)	4.0 (max)
Aflatoxines (ppb)	20.0 (max)
Xanthophylles (mg/kg)	220 Aprox.

#### Granulométrie

Conserve maille 10 (%)	3.0 (max)
Dépenser maille 100 (%)	20.0 (max)

### Propriétés et Applications.

Il est un complément riche en protéines nourrir mon bétail, de la volaille et des animaux domestiques.

Il est un excellent complément à la transformation des aliments pour animaux de compagnie, fournissant des protéines de haute qualité.

### Vie utile

Trois mois après la date de production

## Gluten Farine - technique

---

### Aminogramme

Lysine	1.00
Méthionine	1.90
Arginine	1.90
Leucine	9.40
Met+Cys	2.46
Isoleucine	2.30
Phénylalanine	3.80
Fen+Tyr	7.27
Thréonine	2.00
Histidine	1.20
Tryptophane	0.30
Valine	2.85

### Energie métabolisable

Poules pondeuses	3.7 Mcal/kg
Porcine	3.8 Mcal/kg
Ruminants	3.1 Mcal/kg

### Informations Complémentaires

RNE N°: 19000117-1  
SENASA N°: 9470  
SENASA Glucomeal N° 12-440/A