

Fiche technique



GMP+ FSA assured
GMO controlled
(FRA) N°GMP058183

1. Dénomination du produit

Tourteau de Colza expeller HP (High Pro)

Dénomination selon le catalogue communautaire des matières premières : « Tourteau de pression de graines de colza » N°2.14.2.

2. Composition et origine

Tourteau de pression (de graines) de colza 00 dépelliculé. Le tourteau est obtenu par pression à froid, chauffage puis seconde pression et refroidissement, sans aucune utilisation de solvant ou d'additif.

Origine des graines : France – Allier et départements limitrophes

Site de trituration : UCAL Stockage et Protéines - Le Pallier - 03150 VARENNES-SUR-ALLIER

3. Débouché :

Matière première à destination de l'alimentation animale, utilisable en matière première brute pour l'alimentation animale directe ou en tant qu'ingrédient pour la fabrication d'aliments composés.

4. Caractéristiques physico-chimiques :

Etat physique = solide

Présentation = plaquettes ou fines

Couleur = marron foncé

Odeur = spécifique

Densité = entre 0,60 et 0,65

5. Caractéristiques technologiques

Critères à déclaration obligatoire	
Critère	Cible
Protéine brute*	35%
Matières grasses brutes*	11%
Cellulose brute*	13%

Critères indicatifs	
Critère	Cible
Matières minérales*	6.5 %
Humidité	11,5%***

Valeurs nutritionnelles moyennes**				
UFL	UFV	PDIN	PDIE	PDIA
1.04 /kg	1.08 /kg	219 g/kg	138 g/kg	92 g/kg

6. Caractéristiques réglementaires ou sanitaires

Microbiologie : Salmonelles : Absence dans 25g
Levures / Moisissures : < 10 UFC/g

Métaux lourds	Cible	Source
Arsenic	<2 mg/kg	Règlement (UE) N° 2015/186
Cadmium	<1 mg/kg	Règlement (UE) N°1275/2013
Fluor	<150 mg/kg	Règlement (UE) N° 2015/186
Mercure	<0.1 mg/kg	Règlement (UE) N° 2015/186
Plomb	<10 mg/kg	Règlement (UE) N° 1275/2013

Non étiquetable OGM

Les renseignements figurant sur cette fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent constituer un engagement contractuel

* sur MS - rlg CE152/2009 **INRA 2007 ***Marchandise non soumise à l'ADR

