

## TORTA DE PALMISTE

- Denominación del producto: **TORTA DE PRESIÓN DE PALMISTE (Expellers)**
- Descripción: subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de nueces de palma "Elaeis guineensis Jacq.", "Corozo oleifera" (HBK) LH "Bailex" ("Elaeis melanococca auct.") de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible.
- Materia Prima para pienso.
- Denominación comercial: PALMISTE
- Origen:
  - Asia: Malasia / Indonesia
  - África: Ghana
- Características fisicoquímicas:
  - Micotoxinas:(según directiva 2002/32/CE) : Aflatoxinas B1: < 0.02 ppm
  - Exentas de impurezas químicas procedentes de la utilización de aditivos (R.D. 56/2002)
  - Microbiológicos: (recomendado por autoridades aduaneras para permitir su entrada)
    - Salmonella (cels/gr) Aus 25 gr
    - Escherichia coli (cels/gr) Aus 1 gr
    - Estafilococo (dna-sa, coagulasa, termonucleasa)(cl/gr) <10
- Características nutricionales:
  - Humedad máx 12 %
  - Proteína bruta: prox 16%
  - Grasa bruta aprox 7 %
  - Fibra bruta: máx. 18%
  - Cenizas: máx 5%
  - Proteína bruta + grasa bruta min 21/23 %
- Características organolépticas :
  - Origen Asia: Color marrón rojizo, la torta de palmiste se presenta de manera harinosa granulada junto con pequeños pedazos de torta. Olor característico.
  - Origen África: Color marrón, la torta de palmiste se presenta de manera harinosa granulada junto con abundantes pedazos de torta. Olor característico. El palmiste de este origen suele presentar una mayor cantidad de grasa.
- OGMs Libre OGMs
- Otras características: Calidad homogénea
- Aspectos relacionados con el servicio: Disponible todo el año.