

FICHA TÉCNICA MAÍZ ROLEADO® VAPOR.

MAÍZ ROLEADO® VAPOR.

Es un Maíz Hojuelizado a Vapor, producido por Copeval Agroindustrias.

Ingrediente energético, utilizado para la alimentación de rumiantes y monogástricos, a utilizar en cualquier etapa de su desarrollo.

Uso Exclusivo en la Alimentación Animal.

No constituye alimento completo.

Recomendaciones: Según lo indicado por el experto.



1. APORTE NUTRICIONAL.

Análisis Garantizado en Base Materia Seca		
	Unidad	
Humedad	(%) máximo	10,00
Proteína Bruta	(%) mínimo	5,36
Energía Metabolizable	(Mcal/Kg) mínimo	2,23
Extracto Etéreo	(%) mínimo	3,88
Fibra Cruda	(%) máximo	0,75
Fibra Detergente Ácido	(%) máximo	2,44
Fibra Detergente Neutro	(%) máximo	7,15
Cenizas Totales	(%) máximo	1,44
Almidón Total	(%) mínimo	78,00
Digestibilidad de la Materia Seca	(%) (mínimo)	91,15
*Digestibilidad Materia Orgánica (Valor D)	(%) mínimo	91,25
*Degradabilidad de la Materia Seca T24	(%) (mínimo)	77,80
Minerales		
	Unidad	
Calcio	(%) mínimo	0,01
Fósforo	(%) mínimo	0,36
Magnesio	(%) mínimo	0,12

* Valores obtenidos en estudio in vitro.

Ref. Valores de análisis Universidad Austral de Chile.

Valores con un 5% de tolerancia.

PRODUCTO ELABORADO POR COPEVAL AGROINDUSTRIAS S.A.
FÁBRICA DE ALIMENTOS DE CONSUMO ANIMAL.
 Planta Los Ángeles, Ruta 5 Sur, Km. 521 s/n, Los Ángeles.
 Región del Bio Bio. Chile.
 Fono: (56 43) 231 7000.

FICHA TÉCNICA MAÍZ ROLEADO® VAPOR.

2.0 ESPECIFICACIONES DE INOCUIDAD.

Su proceso garantiza un producto final sano y seguro a través de la aplicación de un plan de aseguramiento de calidad (HACCP), que abarca desde la recepción de la materia prima hasta el despacho del producto.

2.1 Especificaciones Microbiológicas.

- Ausencia de Salmonella s.p. y Listeria Monocytogenes.
- Hongos y levaduras menor a 1×10^4 ufc/g.

2.2 Especificaciones Químicas.

- **Micotoxinas:** Tolerancia dada por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Enero, 2018) y en la Resolución Exenta N° 7885/2017.
- **Metales Pesados:** Tolerancia dada por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Enero, 2018) y en la Resolución Exenta N° 7885/2017.

2.3 Especificaciones Físicas.

- Libre de partículas metálicas.

3.0 CONDICIONES DE ALMACENAJE SUGERIDOS.

- ❖ El producto debe ser almacenado en un área fresca (<20° C) y seca, alejada de fuentes de calor y olores, debe evitarse la exposición prolongada a la luz solar, sobre pallet, alejados de paredes. La apropiada ventilación del área de almacenaje ayudará a mantener la vida útil del producto.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.

Vida Útil	<ul style="list-style-type: none">• 90 Días desde su Fecha de Elaboración.
Presentación	<ul style="list-style-type: none">• Granel.• Saco de Polipropileno de 25 Kg.• Maxi saco.