



BB FARM Spa
Via Monte Pasubio, 96 - 25014 Castenedolo BS
P.IVA 03617120179 - rea bs-428144
info@bbfarm.it - Tel +39 030 27 01 740 Fax +39 030 25 00 187

REV:
01/2023

Denominazione

MAIS BEXT

Descrizione prodotto

MAIS ESTRUSO



CARATTERISTICHE GENERALI

Affinché l'amido nei granuli diventi digeribile è necessario che perda la sua struttura cristallina e ordinata passando ad una struttura disordinata, con le caratteristiche di un gel (gelatinizzazione). La gelatinizzazione dell'amido a partire dai granuli d'amido è resa possibile grazie al riscaldamento in ambiente acquoso. In queste condizioni i granuli di amido, idratandosi, si gonfiano, l'amido perde la sua struttura cristallina; l'amilopectina e l'amilosio entrano in soluzione formando legami con le molecole di acqua. Lo shock energetico finale (caduta di temperatura e pressione) permette la produzione di un cereale completamente ristrutturato nei legami molecolari, con il risultato di un alto livello di digeribilità.

INGREDIENTI
FORMATO
PESO
SHELF LIFE
STOCCAGGIO

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO

mais
spezzato, macinato o sfarinato
sfuso o confezionato in bigbags 1000kg o sacchi da 25kg
3 mesi dal confezionamento
conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce, umidità e fonti di calore
codice numerico sul cartellino

ETICHETTATURA

Secondo norme nazionali ed in osservanza Reg CE 767/2009 - Reg UE 68/2013, regolamento UE relativo al catalogo materie prime per mangimi. Requisito NON-OGM riferimento al Reg (CE) n.1829/2003e al Reg. (CE) n.1830/2003.

CARATTERISTICHE CHIMICO - NUTRITIVE (% s.t.q.)

Gelatinizzazione (g/100g)	80-85
Sostanza secca	86,50
Proteine gregge	08,00
Grassi greggi	03,50
Fibra greggia	01,70
Ceneri	01,60
Amido totale	64,00
Amido digeribile (%/tot)	76,10

CONTROLLI EFFETTUATI in laboratorio interno

Aflatossine	limite max 4ppb
-------------	------------------------

DON	limite max 3000ppb
-----	---------------------------

Frequenza di controllo	Per ogni lotto
------------------------	----------------

Metodo utilizzato	Immunoaffinità
-------------------	----------------

