

Przedsiębiorstwo Handlowe
Arkadiusz Skórski
Mrowino ul. Poznańska 18
62-090 Rokietnica

SPECYFIKACJA

Kukurydza ekstrudowana – informacja o produkcji

Charakterystyka: Produkt powstaje w wyniku obróbki barotermicznej kukurydzy w ekstruderze. Procesy fizyczne (wysoka temperatura i ciśnienie) oddziałujące na surowiec pozwalają otrzymać produkt:

Niezwykłość - o wysokim standardzie mikrobiologicznym
-brak bakterii patogennych
produktu - o wysokich walorach żywieniowych
ekstrudowanego -sterylizacja
-redukcja związków antyżywniowych
-brak bakterii patogennych
-żelatynizacja skrobi
większa strawność, przyswajalność i energetyczność pasz
większa wodochłonność
- dekstrynizacja skrobi
-polepszona smakowość pasz
-ułatwia dostęp enzymów trawiennych

Zalety użytkowe Produkt stabilny – łatwiej przechowywać.
Produkt bezpieczny – można wykluczyć chemiczne preparaty konserwujące.
Produkt lepiej strawny – redukcja dodatków enzymatycznych.

1. Nazwa produktu: Kukurydza ekstrudowana

Skład: ziarno kukurydzy

2. Cechy organoleptyczne – drobno zmielona śruta o swoistej barwie i zapachu

3. Parametry chemiczne :

Wilgotność **nie wyższa niż 14%**

Zawartość białka **8,0 - 10,0 %**

Zawartość tłuszczu **4,0 - 6,0 %**

Zawartość włókna **2,0 - 3,0 %**

Zawartość popiołu **1,0 - 2,0 %**

4. Parametry mikrobiologiczne - pałeczki Salmonella w 25 g nieobecne

5. Okres trwałości – 6 miesięcy od daty produkcji

6. Opakowanie – luz, worki typu big-bag- 1t , opakowania papierowe a' 25kg.