

IDENTIFICATION

Dénomination	Tourteau feed d'extraction de colza Matière première pour aliments des animaux
Fabricant	VALTRIS CHAMPLOR ZI de Baleycourt 55100 VERDUN – FRANCE

INFORMATIONS GENERALES

Certification	Tourteau feed d'extraction de colza garanti GMP+ FSA Code 2.278 dans la liste des produits GMP+ <i>A spécifier dans le contrat de vente</i>
Composition et caractéristiques techniques	Le tourteau est un coproduit issu de la fabrication d'huile de colza par extraction de graines de colza conventionnel d'origine européenne. Le tourteau est un produit solide sous forme de farine, grumeaux. Sans adjonction de conservateur Le tourteau de colza est : <ul style="list-style-type: none">• Equilibré en acides aminés digestibles (lysine, méthionine) avec un taux global de protéines de l'ordre de 32% sur produit brut,• Riche en minéraux (phosphore, calcium) avec un taux global de l'ordre de 7%. Il contient environ : 12% d'eau, 12% de cellulose, 32% de sucres, lignines et autres, avec une teneur résiduelle en matière grasse de l'ordre de 3%. Il peut contenir jusqu'à 1% d'auxiliaires de filtration et de lécithines brutes provenant des ateliers de trituration et raffinage du site de Baleycourt.
Conditionnement et transport	Les tourteaux sont livrés en vrac dans des camions affrétés par les clients

Critère	Unités	Limites		
Protéines et Matières grasses	%	Base 34-35		Règlement (UE) N°68/2013 et ses modifications ultérieures
Teneur en eau	%	Base 11.5	≤ 12.5*	Numéro : 2.14.7

(*) D'après FEDIOL ref 11TRA096

EXIGENCES REGLEMENTAIRES

Statut OGM	Le tourteau est issu de matières premières conventionnelles et n'est pas soumis à étiquetage, conformément aux règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003		
CONTAMINANTS CHIMIQUES	Unités	Limites	Règlement (EC) N° 2002/32 et ses modifications ultérieures
Métaux			
Mercur	mg/kg	≤ 0.1	
Plomb	mg/kg	≤ 10	
Arsenic	mg/kg	≤ 2	
Cadmium	mg/kg	≤ 1	
Résidus de pesticides			
Organochlorés	mg/Kg	< LMR	
Organophosphorés	mg/Kg	< LMR	
Dioxines and PCBs			
Somme des dioxines (OMS-PCDD/ F-TEQ)	ng/kg	≤ 0.75	
Dioxine-like TEQ-PCB	ng/kg	≤ 0.35	
Somme des dioxines et dioxine-like PCBs (OMS-PCDD/F- PCB-TEQ)	ng/kg	≤ 1.25	
Somme des 6 PCB	µg/kg	≤ 10	

MICROBIOLOGIE

	Unités	Limites	
Salmonelles	Absence/25g	Absence	GMP+ BA 1

CONSERVATION

Durée de conservation	2 mois
Conditions particulières de conservation	Il convient de vérifier que le tourteau a été transporté dans des conditions correctes, à l'abri des intempéries. Le tourteau doit être stocké au sec, sur un sol en béton sans remontées d'humidité en évitant les sources de condensation. Il faut protéger le tourteau des nuisibles, oiseaux et rongeurs. Se référer à la fiche de données sécurité.

Les données contenues dans ce document non contractuel sont diffusées à titre purement informatif et ne sauraient donc engager la responsabilité de VALTRIS CHAMPLOR.