



MATERIAS PRIMAS PARA CONCENTRADO ANIMAL

HARINAS – TORTAS – GRANOS



**OPCIONES
AGRICOLAS
S.A.S**

Tu mejor opción

TORTA DE PALMISTE EXPELLER



Nombre del Producto Harina Palmiste (MPT00006)

Presentación Saco 50 KG

Descripción

La torta de palmiste es el derivado harinoso o en forma de hojuelas, proveniente de la extracción mecánica del aceite de palmiste contenido en las almendras del fruto de la palma de aceite, *Elaeis guineensis* y sus variedades.

Ingredientes

Fibra de origen vegetal, que contiene aceite de palmiste residual, compuesto principalmente por ácido láurico y mirístico.

Usos

Fuente de energía, carbohidratos, fibra, grasa y proteína aportando el balance nutricional en la alimentación de animales.

Tiempo de vida

10 meses máximo dependiendo condiciones de almacenamiento.

Instrucciones para conservación

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- Estibar de acuerdo a las especificaciones del embalaje.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.

Especificaciones físico químicas

PARAMETRO DE CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
% Humedad	MAX 12%	Balance de masas
Proteína	5.6%	Balance de masas
% Grasa	9%	Balance de masas
% Ceniza	10%	Balance de masas
% Fibra	35%	GCP-IT-02

MOGOLLA DE TRIGO



Nombre del Producto MOGOLLA DE TRIGO

Presentación Saco 50 kg

DEFINICIÓN Y DESCRIPCIÓN

Subproducto del proceso de molienda y tamizado de trigo, constituido principalmente por las capas externas del pericarpio del grano.
Elaborado a partir de trigos de invierno importados 100% puros, debidamente limpiados en seco, acondicionados y procesados bajo las más estrictas normas de calidad.
La materia prima se encuentra libre de pesticidas y/o productos químicos

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Producto: Este producto cumple con las medidas especificadas en la Resolución N° 1528 del 19 de noviembre de 2002 del Min. de la Protección Social y la norma 267 del Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación - ICONTEC, por lo tanto, no contiene bromato de potasio. Cumple con el Decreto 1944 de 1996. Los análisis realizados a la harina cumplen con las especificaciones recomendadas por los Métodos de la Asociación Internacional de Químicos de Cereales - IACC - . También cumple con la Resolución 4506 de 2013 y 3709 de 2015 en la que se regula los niveles máximos de contaminantes (aflatoxinas).

LISTADO DE INGREDIENTES

Subproducto del Trigo molido y tamizado de origen importado y/o nacional (cereal que contiene gluten).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Características	Mínimo	Máximo	Norma
% Humedad	13,00	14,0	Parámetros tomados en el laboratorio interno y externo.
% Proteína (B.S.)	15,20	18,0	
% Fibra	9,00	12,0	
% Cenizas	3,50	6,00	
% Grasa	2,50	4,00	
pH	6,00	7,50	
Granulometría	+ 568 mm = 0%		
	- 400 mm = 2%		
	+107 mm=6,5%		
	- 107 mm=1,5%		

ANÁLISIS DE CONTAMINANTES

Análisis	Norma	Norma
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 (mg/kg)	≤ 4	Según Resolución, 4506 de 2013
Deoxinivalenol (DON) (mg/kg)	≤ 750	
-	-	
earalenona (mg/kg)	≤ 75	
Cadmio (mg/kg)**	N.A.	

HARINA DE ARROZ



Nombre del Producto

HARINA DE ARROZ

Presentación

Bultos, empaque de polipropileno

Peso Saco de 50 Kg

DEFINICIÓN Y DESCRIPCIÓN

La Harina de arroz es un subproducto que no contiene ningún aditivo químico. Debe conservarse en lugar seco, limpio, sin ningún grado de contaminación, lejos de productos que puedan transmitir olores o sabores extraños al alimento.

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO Y VIDA ÚTIL

La harina de arroz es un producto estable y el periodo de vida útil es de 90 días si se mantiene en buenas condiciones de almacenamiento.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO

Características	%
Proteína	11%-12%
Grasa	16% -19.5%
Ceniza	7%-9%
Fibra Cruda	Max 10%
FDN	16%-22%
Azucares	0.60% - 0.75%
Almidón	26%-38%
Humedad	MAX 11%

Características Organolépticas

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	
Color	Crema
Olor	Característico
Sabor	Característico

Harina Integral SOYA "FULL FAT"



Nombre Comercial del Producto Harina Integral SOYA "FULL FAT"

Nombre Comercial del Producto Full Fat

Descripción del Producto

La harina integral "full fat" es procesada con tecnología de última generación bajo el método "al vacío" lo que permite que las moléculas de grasa propias de este tipo de harina no sean migradas a la superficie; por ello, es internamente grasosa y tiene mayor durabilidad. El método productivo es controlado por estrictos procesos de calidad y certificadores externos, que permiten ofrecer y garantizar parámetros estables de grasa, proteína total, proteína soluble y energía metabolizable.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS DEL PRODUCTO

Características	%
HUMEDAD	Máximo 11%
PROTEINA TOTAL	Mínimo 35%
PROTEINA SALUDABLE	Mínimo 80%
MATERIA GRASA	Mínimo 20%
ACTIVIDAD UREASICA	Máximo 0,05%
FIBRA	Máximo. 6%
CENIZAS	Máximo. 5,3%

GRANO DESACTIVADO DE SOYA



Nombre Comercial del Producto GRANO DESACTIVADO DE SOYA

Nombre Comercial del Producto GLYCINE MAX (Desactivado)

Descripción del Producto

El grano desactivado es procesado con tecnología de última generación bajo el método "al vacío", lo que permite que las moléculas de grasa propias de este producto no migren a la superficie; por ello, no es grasoso y tiene mayor durabilidad. El método productivo es controlado por estrictos procesos de calidad y certificadores externos, que permiten ofrecer y garantizar parámetros estables de grasa, proteína total, proteína soluble y energía metabolizable.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DESCRIPCIÓN RANGO (%)

Características	%
HUMEDAD	Máximo 11%
PROTEÍNA TOTAL	Mínimo 35%
PROTEÍNA SALUDABLE	Mínimo 80%
MATERIA GRASA	Mínimo 20%
ACTIVIDAD UREÁSICA	Máximo 0,05%
FIBRA	Máximo. 6%
CENIZAS	Máximo. 5,3%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aflatoxinas Max. 15ppb

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Pollos: 3,750Kcal/kg

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Características	
Color	Marrón claro
Olor	Característico

Presentación:

Producto a granel
Producto embolsado

Vida Útil

5 meses desde la
fecha de fabricación.

Almacenamiento:

Conservar en un
lugar fresco y seco.

CASCARILLA DE SOYA



Nombre del Producto

GRANO DESACTIVADO DE SOYA

Presentación

Saco blanco de polipropileno por 15kg.

Descripción del producto y del proceso de producción

La cascarilla de soya es un subproducto del procesamiento industrial del grano de soya para la producción de torta de soya y extracción de aceite. Está compuesta principalmente de cáscara del grano de soya y pequeños trozos de grano. Es un alimento con un alto contenido de fibra, en su mayor parte digestible. Su principal uso es como forraje en la fabricación de alimentos concentrados para animales. Ideal para ganadería. Posee muy escaso nivel de almidón o componentes transformables en almidón a nivel de rumen lo que determina que no se produzcan problemas de "acidosis" en su uso. Su bajo contenido de grasa hace que pueda ser conservado durante períodos razonables sin sufrir alteraciones de sabor, olor o características nutritivas.

Requisitos técnicos del producto

Libre de materiales extraños e impurezas, sin residuos de materiales tóxicos.

Vida útil

Un año a partir de la fabricación.

Presentación

Almacenarse en un lugar seco y aireado, con buenas condiciones de higiene y sobre estibas, no almacenarse con productos que puedan ser contaminantes o que expidan olores fuertes.

Especificaciones físico químicas

ANÁLISIS	MINIMO	MÁXIMO
% HUMEDAD	---	14.00
% PROTEINA TOTAL	12.00	--
% GRASA	3.00	--
% FIBRA CRUDA	40.00	--
% CENIZA	--	6.50

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN
COLOR	Amarillo claro a dorado
OLOR	característico
SABOR	característico



INFORMACION Y CONTACTO COMERCIAL

OPCIONES AGRICOLAS SAS
NIT. 901.469.501-0
CALLE 15 NO 79 D -16 PISO 3
comercial@opcionesagricolas.com
TEL. 302 239 5450



**OPCIONES
AGRICOLAS
S.A.S**

Tu mejor opción