



TORTA DE FILTRO DE PRENSA

FECHA EDICION: diciembre 2023

CODIGO: ESC-VE-F-012

Descripción, Características y Usos

Subproducto generado a partir de la limpieza del filtro prensa de la planta de palmiste.

Sus características fisicoquímicas son muy parecidas a las de la torta de palmiste, lo que conlleva a este producto ser muy demandado por la industria de alimentos balanceados para animales.

Especificaciones Técnicas

Parametro	Rango	Unidad	Tecnica Analatica	Metodo
Fósforo Total (I)	0.608 - 0.672	g P/100g	0	AOAC 965.17
Calcio (Ca) (I)	0.368 - 0.432	g Ca/100g	0	NTC 5151:2003
Proteína / Crude Protein	11.266 - 11.934	g/100g	0	AOAC 2001.11
Proteína Soluble/ Soluble Crude Protein	0.011 - 0.011	g/100g	0	NTC 1119
Grasa Total (I)	23.580 - 32.620	g / 100 g	0	NTC 4969:2001
Humedad (I)	4.785 - 4.935	g/100g	0	NTC 4888:2000
Cenizas / Crude Ash (I)	4.591 - 4.949	g/100g	0	NTC 4648:2022
Fibra Cruda/Crude Fiber (I)	25.990 - 30.210	g/100g	0	NTC 5122:2002

Parametro	Rango	Unidad	Tecnica Analatica	Metodo
Fibra en Detergente ácido (Celulosa y Lignina) / Detergent Fiber	36.14 - 41.86	%	Gravimetría	AOAC 973.18
Fibra Detergente Neutro((Hemicelulosa, Celulosa y Lignina) / Neutral Detergent Fiber	46.05 - 53.35	%	Reflujo Cerrado	AOAC 2002.04
Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	50.7	g/100g	Cálculo	AOAC 986.25

Presentación

Sacos de polipropileno de 40 kg

Condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar seco, sobre estibas, protegidos de la humedad