

## FARELO DE AMENDOIM

NCM: 23.04.0090

### SOBRE O PRODUTO

Farelo de amendoim (*Arachis hypogaea*.) com base de 45% à 50% de proteína.

### PROPÓSITOS DE USO

Subproduto da fabricação de óleo obtido por extração de amendoim (*Arachis hypogaea*.) sendo utilizado como fonte de proteína na alimentação animal.

### PROCESSAMENTO

- Moagem;
- Cozimento;
- Prensagem mecânica.

### NOMES COMERCIAIS

Farelo de amendoim; Farinha de amendoim; Peanut Meal; Peanut Cake; Groundnut Meal.

### CARACTERÍSTICAS

Descrição	Método de Análise
<b>Proteína:</b> base de 45% à 50%	KOH 0,2%
<b>Solubilidade proteica:</b> min. 80%	KOH 0,2%
<b>Extrato de éter:</b> max. 5%	AOCS Ba 4d-90
<b>Umidade e matéria volátil:</b> max. 13,5%	AOCS Ba 3-38
<b>Matéria fibrosa:</b> base de 10%, 1% de excesso máximo	AOCS Ba 6-84
<b>Areia e sílica:</b> base de 1%, 2% de excesso máximo	AOCS Ba 5b-68
<b>Cinzas:</b> max. 7%	AOCS Ba 5a-49
<b>Atividade de uréia:</b> 0,5%	AOCS Ba 9-58

### ARMAZENAMENTO

Armazenar em local ventilado e seco, fora do alcance da luz (de preferência com uma temperatura de 25°C ou menos).

### FORNECIMENTO

À granel; sacos de rafia; big bags de polipropileno; e bulkliners de polipropileno.

### TRANSPORTE

À granel ou de acordo com as especificações de embalagem.



### SOLICITE SEU ORÇAMENTO

- ✉ contato@bomm.com.br
- 🌐 www.bomm.com.br
- ☎ (44) 3649 1240
- 📍 Rua Dom Pedro I, n. 1190, Escritório, Centro CEP 85950-000, Palotina, Paraná