

FARINE DE BISCUIT

« La farine de biscuit est composé d'écart de production (des pains, pâtes, bonbons, chocolats, céréales et des chips) provenant de l'industrie agro-alimentaire. »



- Constituants analytiques (valeurs indicatives) sur sec

MS	92%
Protéines Brutes	12.3%
Amidon	42%
Cellulose Brute	3.3%
Matière grasse	12.5%
Sucres solubles totaux (en saccharose)	5.7%

- Valeurs alimentaires indicatives sur sec

UFL	1.31g/kg
UFV	1.3g/kg
PDIN	93g/kg
PDIE	116g/kg

Valeurs indicatives non contractuelles

Propriétés :

- Digestibilité élevée
- Haute teneur en matières grasses et haute valeur énergétique
- Produit très appétant

Utilisation :

- Prévoir une transition alimentaire
- Adapter l'utilisation en fonction des différents types de rations.

Stockage :

Peut être stockée en cellule ou sur sol un sol en béton sans remontées d'humidité.
Il convient de respecter les précautions de stockage communes à toutes les matières premières (éviter les sources de condensation, protéger des oiseaux et des rongeurs, ...)