

# TORTA DE PALMISTE - FICHA TECNICA DE CALIDAD

## Descripción

La torta de palmiste es el residuo harinoso o en forma de hojuelas, proveniente de la extracción por solventes del aceite de la almendra del fruto de la palma de aceite, *Elaeis guineensis* Jacq. y sus variedades.

## Principales Características

- La torta de palmiste tiene un alto contenido energético, de fibra cruda y proteínas por lo que es ampliamente utilizada como suplemento nutricional para las dietas de bovinos, equinos y porcinos.

## Especificaciones Técnicas

VARIABLE	PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS
Humedad	12% Máx.	Dsecación estufa 100-105°C
Aceite residual	2.5 ±0.5%	Extracción soxhlet

Libre de plagas, insectos y hongos.

## Presentación

Sacos de polipropileno

## Condiciones de Almacenamiento

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

## Requisitos Legales

La torta de palmiste es producida bajo estrictas prácticas de sostenibilidad, basadas en los principios y criterios de la RSPO.

