

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Coproducto obtenido de la separación de la cerveza después de la fermentación de la malta. Una vez finalizada la fermentación, las levaduras son aisladas por centrifugación y secadas por atomización mediante el proceso “spray-dried”.
- La materia prima corresponde a levadura de cerveza (Saccharomyces cerevisiae) en su totalidad.
- Las levaduras son consideradas un suplemento alimenticio concentrado proteico, de alto valor biológico por su adecuado perfil de aminoácidos esenciales (especialmente lisina y treonina) por lo que constituyen una excelente fuente proteica como materia prima para balanceados de cerdos, aves, bovinos, peces y animales de compañía.
- Es una buena fuente de vitamina del grupo B, en especial Biotina y ácido fólico y un elevado contenido de fósforo.
- Es un producto de excelente palatabilidad y digestibilidad.
- Modula la flora intestinal, mejorando su integridad y función.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspectos sensoriales

ASPECTO FISICO: POLVO EN PARTICULA FINA
COLOR: MARRON CLARO
OLOR: SUAVE, CARACTERISTICO A LEVADURA
SABOR: CARACTERISTICO A LEVADURA

Especificaciones microbiológicas

SALMONELLA SPP: AUSENCIA/25 gr
COLIFORMES TOTALES: < 10 UFC/gr
AEROBIOS MESOFILOS TOTALES: < 5.0 X104
UFC/gr
E. COLI: < 10 UFC/gr
ENTEROBACTERIAS: < 10 UFC/gr
MOHOS: < 10 / 25 gr

Condiciones de almacenamiento

ALMACENAR EN LUGAR FRESCO, SECO Y AL
ABRIGO DE LA LUZ SOLAR.

Especificaciones Fisicoquímicas

HUMEDAD: máx. 8%
PROTEINA: 35 - 43%
CENIZAS TOTALES: máx. 9%
MATERIA GRASA: 1 – 3,5%
DENSIDAD APARENTE: 0.6 – 0.7 g/ml

Envasado / Embalaje

PRODUCTO ENTREGADO EN BOLSAS DE
25KG O EN BOLSAS TIPO BIGBAGS DE
500/1000KG

Vida útil

24 MESES DESDE SU FECHA DE
ELABORACION.

Usos previstos

MATERIA PRIMA PARA ELABORACION DE
ALIMENTOS BALANCEADOS ANIMALES.
NUTRICION ANIMAL.

INDICACIONES DE USO

La cantidad y frecuencia de uso de este producto dependerá del criterio profesional actuante, teniendo en cuenta el tipo de alimento en el cual se utilizará, de la especie y de la categoría de destino.

A fin de asegurar una distribución uniforme, se recomienda efectuar una pre-mezcla con parte de la materia prima o del alimento e incorporar luego el resto de la partida.



No contiene alimentos genéticamente modificados (GMO)



Producto aprobado en Argentina por el Servicio Nacional
de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

N°de *habilitación establecimiento elaborados* 9879/A/E
***Producto Inscripto* SENASA N° 21-514/A**



Fabrica y distribuye LINCE S.A.
Avda. Carranza 945 (5903) Villa Nueva, Córdoba, República Argentina.
Tel +54 353 4911402/949 www.lincesa.com.ar



QUALITY MANAGEMENT

RI: 9000:6696

IRAM - ISO 9001:2015