

Melassa di semi di soia min. 55% materia secca

(Codice Prodotto LQS-SBZ4SP55)

La MELASSA DI SEMI DI SOIA è un importante prodotto commerciale e biologico, ed è la base per la produzione di fitochimici e di zuccheri di soia. Si tratta di un prodotto non-OGM.

Descrizione:

Colore:	bruno scuro
Sapore:	caratteristico
Odore:	caratteristico
Consistenza:	densa- caratteristica
Densità apparente (g/ml):	1,2 – 1,3 (2)
Valore energetico:	914kJ(259kca)/100g (3)
Durata su scaffale:	6 mesi
Imballo & Trasporto:	in fusto



Gestione della qualità: Programma di tutela dell'identità / Tracciabilità

Principali impieghi riconosciuti:

Base industriale di fitochimici di soia (ad es. isoflavoni) e zuccheri di soia, ingrediente per alimenti, come substrato/supporto per la fermentazione, come prebiotico, come ingrediente per pani di tipo speciale, stabilizzatore, utilizzo possibile come adesivo per legno compensato.

Parametri chimici

Parametri	Unità	Tipico	Garanzia	
Proteine (N x 6,25), base secca	%	7,00	max 12,0	(1)
Materia secca	%	60,0	55,0 +/- 10	(1)
Grassi, base secca	%	1,0	max. 3,5	(1)
Carboidrati	%	45,0 per differenza		(1)

Parametri Microbiologici

Quantità di batteri aerobici	max. 50.000/g	(1)
Salmonella	negativa in 25 g	(1)
Lieviti e muffe	max. 1.000/g	(1)

Metalli pesanti

Parametri	Unità	Tipico	Garanzia	(2)
Piombo, Pb	mg/kg	2,0	max.10	(2)
Cadmio, Cd	mg/kg	0,01	max 1,0	(2)
Mercurio, Hg	mg/kg	0,001	max. 0,1	(2)
Arsenico, As	mg/kg	0,015	max. 2	(2)

Analisi Periodica

Parametri	Unità	Garanzia	
Fibra, base secca	%	max. 1,0	(2)
Cenere, base secca	%	max. 12,0	(2)

(1) CoA (2) Analisi periodica (3) Calcolata

Informazioni generali:

La melassa di semi di soia è prodotta per estrazione, con etanolo acquoso, di fiocchi bianchi e con aggiunta di acido propionico e ammonio propionato.

La melassa di semi di soia è un sottoprodotto della produzione per concentrazione di proteina di soia. In una specifica parte del processo di estrazione dei carboidrati presenti nella soia, i semi vengono estratti e concentrati in prodotto liquido viscoso. Il contenuto di materia secca della melassa di semi di soia equivale a circa il 60%. La maggior parte dei carboidrati della melassa di soia sono oligosaccaridi (circa 32%). Una quantità che oscilla tra il 6 e 6,5 % del prodotto è composta da saccarosio. Il livello di stachiosio nel prodotto è del 3 %.

La melassa di semi di soia può essere utilizzata in tutti i tipi di mangimi per ruminanti e a qualunque livello di incorporazione nell'alimento. Stachiosio e raffiniosio non possono essere digeriti da animali a stomaco singolo, ad esempio maiali e pollame. La melassa di soia non deve quindi essere utilizzata per produrre mangimi per pollame (polli e galline ovaiole) e nell'alimentazione di maialini da latte che abbiano meno di 12 settimane di vita.

Nei mangimi per maiali da ingrasso e da macello è possibile utilizzare fino al 2 % di melassa sull'intero alimento. Per mangimi pellettati destinati a bovini e cavalli si utilizza normalmente il 5 % di melassa di soia, mentre negli alimenti liquidi per questi animali si può aggiungere fino al 50% di melassa di soia.

Il contenuto di azoto sulla materia secca varia dallo 0,64 % all'1,3 % sulla base dei dati statistici.

Trasporto e Stoccaggio

Durata su scaffale: Six months in storage conditions recommended by the manufacturer.

Imballo: in fusto.

Transport: Transport in clean and dry tanks with heaters.

Storage: Storage molasses requires clean and dry tanks of acid resistant material, protected from outside impacts. During periods of storage, can come to a layering and solidification, which is why it is recommended periodically mixing the same. The product might regain its initial consistency

without losing functionality after being heat treated. Exposure to low temperature might cause the product to become more firm. Avoid extreme exposure to light and humidity.

Note legali

Le informazioni contenute nel presente documento sono basate su dati tecnici che la Liquid Energy Trading Company Swiss SA (d'ora in avanti denominata LetCo) ritiene essere affidabili e accurati ma per i quali declina qualsiasi garanzia o responsabilità, espressa o implicita. LetCo si riserva il diritto di modificare queste informazioni senza preavviso. Qualsiasi informazione qui riportata, presa singolarmente o inserita nel contesto generale, non intende suggerire in alcun modo che il prodotto sia di qualità soddisfacente o adeguato per un particolare scopo. La parte acquirente non è sollevata dall'onere di effettuare propri test o analisi. Poiché le condizioni d'uso di questo prodotto sono al di fuori del nostro controllo, LetCo declina qualsiasi responsabilità legale o di altro tipo per l'utilizzo delle presenti informazioni o di una parte qualsiasi di esse, anche se dovuto a negligenza da parte di LetCo, e perciò LetCo non risponderà di danni di alcun tipo (speciali, diretti, indiretti, consequenziali) derivanti dall'utilizzo delle informazioni stesse o dall'utilizzo del prodotto a cui esse fanno riferimento, usato da solo o abbinato ad altri prodotti. Pertanto, è esclusa ogni responsabilità da parte di LetCo. Anche le nostre condizioni di vendita e di fornitura sono da intendersi di conseguenza.

Via Fulmignano 21 · CH-6977 Lugano-Ruvigliana · Switzerland

Tel +41-91-7439713 · Fax +41-91-7439715 · trade@liquid.energy.ch · www.liquid-energy.ch