



FICHE TECHNIQUE (Annexe 5)
TOURTEAU DE COPRAH, HUILE 5-20%

Tourteaux de pression de coprah (N° 2.4.1 du CE 107/2017)
Matière première pour aliments des animaux

Présentation :

Coproduit d'huilerie obtenu par extraction de l'huile de l'amande séchée (coprah) du fruit du cocotier (*Cocos nucifera* L.). Ce produit a une forte teneur en huile résiduelle et a été déshuilé par pression mécanique seule. Le tourteau de coprah se présente sous forme de morceaux (flocons) de taille variable gris à jaunâtres.



Destination : Fabricants d'aliments pour animaux

Pays d'Origine : Côte d'Ivoire

SPECIFICATIONS TECHNIQUES MOYENNES TOURTEAUX DE COPRAH (SPECIFICATIONS), 5-20%		
PARAMETRES	METHODES	RESULTATS
MATIERE GRASSE BRUTES	NF ISO 6492	10.4%
HUMIDITÉ	Reg CE 152/2009	5.9%
PROTEINE BRUTE	Reg CE 152/2009	23.2%
CELLULOSE BRUTE	Reg CE 152/2009	13.4%
MATIERES MINERALES	NF V 18 101	8.4%
LIGNINE	NFV 18.115	5.85%

Plan de contrôle pour la nutrition animale :

PARAMETRES (PARAMETERS)	NORMES (STANDARDS)
AFLATOXINES (B1; B2, G1; G2) (AFLATOXIN)	NEGATIF
SALMONELLA À 37 °C (SALMONELLA)	ABSENCES / 25g

DLUO

Le tourteau de coprah est un produit sec. Conservé dans les conditions adéquates (à l'abri de l'Humidité et dans un endroit sec), ce produit reste consommable 2 à 3 mois après sa sortie usine.

CONDITIONNEMENT ET DISPONIBILITÉ

- Livraison en vrac
- Disponible toute l'année