



**FICHE TECHNIQUE (Annexe 4)**

**TOURTEAU DE PALMISTE (PKE), HUILE 5-20%**

Tourteaux de pression de palmiste (N° 2.12.1 du CE 107/2017)  
Matière première pour aliments des animaux

**Présentation :**

Coproduit d'huilerie obtenu par extraction de l'huile des graines (noix de palme) du fruit du palmiste (*Elaeis guineensis* Jacq. ou *Elaeis melanococca* auct.). Ce produit a une forte teneur en huile résiduelle et a été déshuilé par pression mécanique seule.  
Produit de couleur marron, sous forme de poudre



Destination : Fabricants d'aliments pour animaux

Pays d'Origine : Côte d'Ivoire

<b>SPECIFICATIONS TECHNIQUES MOYENNES TOURTEAUX DE PALMISTES (PKE SPECIFICATIONS), 5-20%</b>		
PARAMETRES	METHODES	RESULTATS
MATIERE GRASSE BRUTES	<b>INF ISO 6492</b>	11.8%
HUMIDITE	<b>Reg CE 152/2009</b>	7.2%
PROTEINE BRUTE	<b>Reg CE 152/2009</b>	13.05%
CELLULOSE BRUTE	<b>Reg CE 152/2009</b>	26.0%
MATIERES MINERALES	<b>NF ISO 6492</b>	11.8%
LIGNINE	<b>NF EN ISO 13906</b>	13.4%

**Plan de contrôle pour la nutrition Animale :**

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

**DLUO**

Le tourteau de palmiste est un produit sec. Conservé dans les conditions adéquates (à l'abri de l'Humidité et dans un endroit sec), ce produit reste consommable plus de 12 mois après sa sortie usine.

**CONDITIONNEMENT ET DISPONIBILITÉ**

- Livraison en vrac
- Disponible toute l'année