

Torta de Colza	Versión: 2 Fecha: 20.03.2023
-----------------------	---------------------------------

Fabricación / Distribución:	Aceites de Semillas, S.A. Priorat, s/n – P.I. La Borda 08140 – Caldes de Montbui (Barcelona) Catalunya / España
Denominación:	Torta de Colza
Descripción:	Torta de Colza obtenida por presión continua a partir de Semillas de Colza.
Origen:	UE, Países de Este o Mar Negro
Apariencia:	Olor: Característico. Color: Marrón oscuro. Gusto: Característico.
Presentación:	En Torta, Troceado, en Harina
Composición General:	Proteína Bruta: Min. 30 % Humedad: Max. 10 % Cenizas: Max. 8 % Grasa Bruta: Min. 5 % Fibra Bruta: Max. 15 %
Propiedades Microbiológicas:	Salmonella: Ausencia en 25g.
Vida útil:	12 meses aproximadamente desde su producción, siempre que se mantenga en condiciones adecuadas de conservación. Mantener en un lugar fresco y seco.
Legislación:	Los productos de ASSA cumplen con la legislación UE vigente en cuanto a: Higiene de piensos: Reglamento (CE) nº 183/2005 y sus modificaciones posteriores Sustancias Indeseables en la alimentación animal: Directivo 2002/32/CE y sus modificaciones posteriores Comercialización: Reglamento (CE) nº 767/2009 y sus modificaciones posteriores Utilización de Aditivos en los alimentos para animales: Reglamento (CE) nº 1831/2003 y sus modificaciones posteriores Trazabilidad y etiquetado de OMG: Reglamento (CE) 1831/2003 y sus modificaciones posteriores Reglamento (CE) nº 1829/2003 y sus modificaciones posteriores
Uso esperado:	Como ingrediente en piensos.
Transporte:	Camión en posición FOT Caldes de Montbui o DDP Destino Cliente.
Envase:	A granel (Camión Basculante, Silo Basculante), en Big-Bags, en sacos 50 kgs. o palet 1.000 kgs.
Elaborado/revisado:	Rut Caballero Verdaguer
Autorizado:	Fèlix Martínez i Gistau