



# SIACGAR

Soluciones integrales y  
de Colombia gar s.a.s



## FICHA TECNICA TORTA DE PALMISTE



### DESCRIPCION DEL PRODUCTO

- La torta de palmiste es un producto resultante del prensado mecánico de la almendra de palma. Es utilizado como base en la elaboración de alimento concentrado para animales; es el residuo harinoso o en forma de hojuelas, proveniente de la extracción por solventes del aceite de la almendra del fruto de la palma de aceite, *Elaeis guineensis* Jacq. y sus variedades. Posee un aspecto sólido, color marrón, contiene un olor de intensidad media, incombustible, no inflamable y no es explosivo.
- Se utiliza principalmente para la alimentación de ganado bovino, aunque también se ha probado en producción avícola, porcina y piscícola por su alto contenido nutricional, como se muestra en la tabla.

### COMPOSICIÓN

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Proteína           | 14 - 20%        |
| Ceniza             | 4 - 6%          |
| Humedad            | <b>3 - 6,2%</b> |
| Grasa              | 7 - 14%         |
| Fibra              | <b>15 - 23%</b> |
| Tipo de Extracción | Mecánica        |
| Calorías           | <b>Variable</b> |
| Carbohidratos      | Variable        |

### USOS

- El modo de empleo vendrá determinado según el tipo de uso que se le quiera dar al producto, sin embargo, se aplica mecánicamente de forma directa al suelo o en la preparación del alimento para animales. Se debe manipular de forma cuidadosa

### PRECAUCIONES DE MANEJO

- Evite el contacto con la piel, ojos y ropa. Utilice el equipo de protección personal. Lávese completamente con agua y jabón después de manipularlo. Mantenga las normas de higiene, no comer, beber ni fumar dentro del área de trabajo, mantenga el contenedor cerrado.

