

## SoyProFat MAX

Extrudierte, gepresste Sojakuchen

### Hersteller

GAMOTA JR s.r.o.  
Súmračná 3  
821 02 Bratislava  
Slowakische Republik  
Postanschrift: Mederčská č. 81, 945 01 Komárno (SK)

Betriebsstätte:: 990 01 Malé Straciny č. 70, Slovenská republika  
E-mail: vido@gamota.sk  
Tel.: +421 902 945 430

### Beschreibung

Bei dem als SoyProfat MAX bezeichneten Produkt handelt es sich um ein eiweißreiches Einzelfuttermittel, das bei der Herstellung von nativem Sojaöl entsteht. „Kuchen“, die nach dem Reinigen, Extrudieren und mechanischen Pressen von Sojabohnen entstehen, enthalten neben leicht verdaulichen Kohlenhydraten und Proteinen – im Gegensatz zu extrahiertem Sojaschrot – auch 8,5% lecithinreiches Sojaöl. Dadurch ist das Protein-Energie-Verhältnis einzigartig ausbalanciert.

### Verwendung

Es kann ohne Einschränkung in Futtermitteln für Wiederkäuer und monogastrische Tiere verwendet werden.

### Hauptparameter

Rohprotein:	45,5%
Rohfett:	8,5%
Trockensubstanzgehalt:	min. 88%

### Andere Eigenschaften

SoyProFat MAX wird garantiert aus gentechnikfreien Sojabohnen hergestellt. Form: Gelblich-braunes Material ohne Fremdstoffe.

## SoyProFat MAX

Extrudierte, gepresste Sojakuchen

### Typische Parameter

Trockensubstanzgehalt	%	min. 88
Rohprotein	%	45,5
Rohfett	%	8,5
Rohfasser	%	5,5
ADF	%	12,44
NDF	%	25,6
Rohe Asche	%	6,5
Stärke	%	6
Zucker	%	11
Ca	%	0,28
P	%	0,8
Mg	%	0,29
Na	%	0,001
Cl	%	0,1
Zn	mg/kg	67
Mn	mg/kg	37
Fe	mg/kg	136
I	mg/kg	0
Cu	mg/kg	22
Lecithin (ako P)	mg/kg	1170
AMEn	MJ/kg	12,67
NEm	MJ/kg	8,7
NEg	MJ/kg	5,99

NEI	MJ/kg	7,92
FOM	gr/kg	568
MFE	gr/kg	206
MFN	gr/kg	295
DEs	MJ/kg	17,25
MEs	MJ/kg	15,76
Arg	%	2,93
Lys	%	2,68
Met	%	0,58
Met+Cys	%	1,32
Thr	%	1,63
Trp	%	0,4
Ser	%	2,08
Glu	%	7,72
Gly	%	1,77
Ala	%	1,94
Val	%	2,01
Leu	%	3,26
Ile	%	3,26
Tyr	%	1,41
Phe	%	2,12
His	%	1,13
Pro	%	2,15

### Zertifikate

ISO 22000:2005; GMP+ B2, B3, MI 105, MI 5.6; SLOVAK SOYA, QS SoyPlus

### Genehmigungen

Registrierungsnummer des Herstellers:: α SK 200641

### Haltbarkeitsdatum

6 Monate ab Produktionsdatum bei trockener und kühler Lagerung.

### Herkunft

Slowakische Republik