

HUILE DE SOYA

DISPONIBILITÉ RÉGULIÈRE ET SOSLICK :
CONVENTIONNELLE, BIOLOGIQUE, SANS OGM

Obtenu par un procédé de première pression à froid, l'huile de soya de Soya Excel est une source naturelle de tocophérol (vitamine E), un puissant antioxydant, qui permet d'allonger la durée de conservation de l'huile. C'est une source d'énergie brute de haute qualité, entièrement végétale et hautement digestible qui enrichit naturellement votre programme alimentaire d'acides gras insaturés des familles Oméga-6 et Oméga-3. Cette dernière fige d'ailleurs à -5°C, la température la plus basse de toutes les huiles végétales.

HUILE

ANALYSE TYPIQUE

	TEL QUE REÇU	
MATIÈRE SÈCHE (MS) %	99,75	
HUMIDITÉ %	0,25	
INSOLUBLES %	0,01	
NON SAPONIFIABLES %	0,46	
NOMBRE SAPONIFIABLE	177,84	
ACIDES GRAS LIBRES %	0,36	
VALEUR PEROXIDE %	10,05	
VALEUR IODE %	129,61	
VALEUR CALCULÉE MIU	0,72	
TOCOPHÉROL (VITAMINE E) NATURELLEMENT PRÉSENTE DANS LE TRITURO®	1566,00	
ÉNERGIE MÉTABOLISABLE (EM) VOLAILLE KCAL/KG	9200,00	
ÉNERGIE MÉTABOLISABLE (EM) PORC KCAL/KG	8500,00	
ÉNERGIE MÉTABOLISABLE (EM) LAITIER MCAL/KG	5,80	
ÉNERGIE MÉTABOLISABLE (EM) CHEVAL KCAL/KG	8980,00	
ACIDES GRAS (% ACIDES GRAS LIBRES)	C14:0 MYRISTIC %	0,06
	C16:0 PALMITIC %	11,35
	C16:1 CIS-9 PALMITOLEIC %	0,12
	C17:0 MARGARIC %	0,08
	C18:0 STEARIC %	3,66
	C18:1 CIS-9 OLEIC %	20,61
	C18:2 CIS-9,12 LINOLEIC %	52,63
	C18:3 C-9,12,15 LINOLENIC %	7,50
	C20:0 ARACHIDIC %	0,36
	C22:0 %	0,37
	C23:0 %	0,05
	C24:0 %	0,13

ANALYSE GARANTIE

HUMIDITÉ % MAX	0,35
ACIDES GRAS LIBRES % MAX	0,70
INSOLUBLES % MAX	0,06
NON SAPONIFIABLES % MAX	0,90