



FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO GLUTEN DE MAIZ

Se obtiene en el fraccionamiento del grano de maíz por vía húmeda. En este proceso se separa en primer lugar la parte soluble (corn steep) y posteriormente se divide por centrifugación en almidón y gluten. Este último contiene la mayor parte de la proteína del endospermo del grano (zeína), junto con pequeñas cantidades de fibra y almidón, no purificadas en el proceso. Altamente digestible en todas las especies animales.

CARACTERÍSTICAS

Color: Amarillo / Beige

Olor: Característico

Apariencia: Polvo con granulometría fina

PARÁMETROS

Presentación: Saco de Cartón (44 kg) aproximadamente.

HUMEDAD	13% Max.
PROTEINA	58-62% Max.