

maíz ensilado

Características

El maíz es una planta perteneciente a la familia de las gramíneas, catalogada dentro del grupo de los cereales.

Es un forraje de verano que se somete a un proceso de compresión a una humedad adecuada, a lo que se le denomina ensilaje. Desde el punto de vista nutritivo, el ensilado de maíz es un alimento de un elevado valor energético que tiene un contenido de fibra de alta calidad.

Ideal para



Calidad

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

	MAÍZ ENSILADO
Proteína	$7\% \leq X \leq 9\%$
Humedad	14% máx.
Tamaño	3 - 5 cm
ADF	$23\% \leq X \leq 34\%$
NDF	$39\% \leq X \leq 50\%$
VRF	$\geq 25\%$

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aflatoxinas B1	5 ppb max. (ug/kg)
Hongos y Levaduras	Inferior a la legislación



Transporte

Paca mediana (400 kg)

	Paca pequeña	
	Peso (mt)	Nº de pacas
Camión	25	58 - 60
Container (40 HC)	22 - 24	58 - 60


117x120x84cm

Vida útil y Trazabilidad

Consumir preferentemente antes de los 12 meses de la fecha del Lote o de la etiqueta que designa su trazabilidad.

Almacenaje

Almacenar en un espacio limpio y alejado de entornos peligrosos. En un lugar seco y alejado de la luz solar.