



CROPENTA

LECITHIN-LIPID BLEND

CLASSIC | GMO

Énergie lipidique et phospholipides naturels

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Aliment complémentaire liquide à base de lécithine brute de soja et d'huile acide végétale. Il apporte des lipides et des phospholipides dans un mélange pratique, conçu pour faciliter la transformation et le pompage, tout en évitant la manipulation de lécithine visqueuse.

AVANTAGES NUTRITIONNELS ET DE FORMULATION

01 ÉNERGIE ALIMENTAIRE

Les lipides végétaux contribuent à la densité énergétique de l'aliment.

02 ACIDES GRAS ESSENTIELS

Acide linoléique (C18:2) : typiquement 50-54 % du profil en acides gras.

03 PHOSPHOLIPIDES NATURELS

Source naturelle de phospholipides aux propriétés émulsifiantes, apportant une fonctionnalité supplémentaire à la fraction lipidique de l'aliment.

04 NUTRIMENTS COMPLÉMENTAIRES

Apporte de la choline, de l'inositol, de l'éthanolamine, du phosphore et de l'alpha-tocophérol.

05 MÉLANGE FONCTIONNEL

Combine énergie lipidique, acides gras et phospholipides naturels dans une seule matière première pratique et polyvalente.

06 MANIPULATION PRATIQUE

Mélange liquide développé pour faciliter la transformation et le pompage.

APPLICATION ET FORMULATION

Pour volailles, porcs, ruminants et aquaculture. Le taux d'incorporation dépend des besoins nutritionnels et de la formulation de l'aliment complet.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Lecithin-Lipid Blend Classic | GMO

VALEURS ANALYTIQUES

AGL (comme oléique, MM 282)	Typ. 22-30 %
Humidité et impuretés	Max. 2 %
Insolubles dans l'acétone	Typ. 50 %
Matières insaponifiables	Typ. 1,5 %
Indice de peroxyde	Max. 5 meq/kg
Point de glissement	Typ. < 5 °C

DONNÉES NUTRITIONNELLES

Choline	18 500 mg/kg
Inositol	16 700 mg/kg
Éthanolamine	7 200 mg/kg
Phosphore	1,3 %
Phosphore digestible	1,27 %
Alpha-tocophérol (vit. E)	260 mg/kg

PROFIL EN ACIDES GRAS

C14 et inférieurs	0-1 %
C16:0	14-17 %
C16:1	0-1 %
C18:0	3-6 %
C18:1	18-21 %
C18:2	50-54 %
C18:3	5-7 %
C20 et supérieurs	0-2 %

COMPOSITION ET MANIPULATION

Lécithine brute de soja (Catalogue des matières premières 2.21.1) et huile acide végétale (13.6.1). Origine végétale.

Transformation

Recommandé : 50-55 °C

Stockage

50-60 °C dans une cuve chauffée.

Éviter les températures supérieures à 60 °C.

QUALITÉ ET ÉTIQUETAGE

Disponible avec certification GMP+ FSA, selon les conditions contractuelles.

Étiquetage OGM obligatoire : Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Spécification : version 11, février 2025. Valeurs typiques indicatives.

NOTE DE FORMULATION

Lors de la formulation, vérifier l'énergie, les acides gras et les besoins spécifiques de l'espèce.