



Z5HSOBMV Huile MS

L'huile MS est un mélange d'huile de maïs et d'huile de soya avec des résidus d'extraction en suspension non décantables.

L'huile MS est une excellente source de gras insaturé de qualité riche en acide linoléique et oléique.

196, Chemin des Patriotes,
St-Mathias (Québec) Canada J3L 6A7
Tél.: (450) 658-8733 / 1 800 361-7082

Analyse garantie

acide linoléique	49,16	%
acide oléique	23,06	%
acide palmitique	9,99	%
acide stéarique	2,76	%
acide linoléique	4,41	%
acide érucastique	0,04	%
acide palmitoléique	0,09	%
acide Myristique	0,06	%
acide arachidique	0,15	%
acide béhénique	0,05	%
acide gras libre	1,38	%
acides gras polyinsaturés	56,24	%
acides gras monoinsaturés	23,10	%
acides gras saturés	12,96	%
humidité	0,11	%
protéine	5,38	%
phosphore	1624,45	ppm
énergie métabolisable volaille	8,24	Mcal/kg
énergie métabolisable porc	8,01	Mcal/kg
gross energy	8414,64	Mcal/kg
indice d'iode	111,20	

Usage

Le taux d'incorporation est variable et dépend du niveau de gras recherché dans la ration.

Entreposage

Garder dans un endroit frais et sec.

Emballage

En tote de 1000 kg et en vrac de 20 000 kg.