

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Naziv proizvoda: KUKURUZNA LJUSKA

Tarifna oznaka : 2303 10 90 00

Organoleptičke osobine:

Heterogena smjesa, žuto– zlatne boje, svojstvenog mirisa

Način proizvodnje:

U postupku mokre prerade separacijom iz zrna kukuruza

Rok upotrebe:

3 mjeseca pod uslovima ispravnog skladištenja

Skladištenje:

Rinfuz ili upakovana u vreće na paletama u suhim skladištima bez prisustva vlage

Pakovanje:

Big-bag (jumbo) vreće vezane ili šivene u papirnatim vrećama

Zemlja porijekla:

Bosna i Hercegovina

HEMIJSKE I FIZIČKE OSOBINE

Kukuruzna ljuska je nus proizvod industrijske prerade kukuruza metodom mokre meljave. Bogata je celulozom, vitaminima i mineralnim materijama.

Vlaga (%)

max 12

Proteini (%)

cca 10

Skrob (%)

max 27

Pepeo (%)

max 1

Celuloza (%)

max 20

Sadržaj masti (%)

3 – 8.

PRIMJENA

Dodatkom kukuruzne mekinje u hrani za životinje povećava se stepen njenog iskorištenja.

Povišen sadržaj proteina, laka svarljivost i sadržaj mineralnih materija i vitamina čini ih vrlo korisnom stočnom hranom ili podlogom za proizvodnju stočne hrane.