

## MĄCZKA PIEKARSKA TYP I

### OPIS PRODUKTU

Mączka piekarska typ I jest wysokoenergetycznym, łatwo przyswajalnym oraz smacznym produktem paszowym. Powstał on w procesie produkcyjnym na bazie produktów piekarskich, zbożowych, kakao oraz produktów cukierniczych.

### WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTU

Mączka piekarska typ I jest wytwarzana w QS-certyfikowanym zakładzie zgodnie z wysokimi wymogami jakościowymi. Sucha i sypka forma mączki gwarantuje bezproblemowe dozowanie, dodawanie i mieszanie produktu. Mączka Piekarska typ I jest produktem paszowym o stałych i niezmiennych parametrach jakościowych.

### ZASTOSOWANIE

Mączka Piekarska typ I dzięki swoim walorom smakowym umożliwi zwiększenie ilości przyjmowanego pokarmu przez zwierzęta. Z uwagi na lekkostrawne komponenty zwiększy się także jego przyswajalność.

#### Zalety:

- Certyfikat QS
- wysokoenergetyczny
- łatwo przyswajalny - wysoko otwarta skrobia
- Smaczny

#### Podstawowe parametry:

- Sucha masa: 88%
- Białko surowe: 11,5%
- Popiół surowy: 3,5%

- Tłuszcz surowy: 9%
- Włókno surowe: 4%
- Skrobia surowa: 40%
- Cukier całkowity: 8,5 %
- Kaloryczność:
  - ME świnia: 14,3MJ
  - ME krowa: 11,6MJ

STABOS Sp. z o.o. | ul. Moniuszki 20  
71-430 Szczecin, Polska | tel. +48 91 812 11 46  
NIP: 852 240 41 43 | REGON: 812649611  
- 7 -



#### Sugerowane Dozowanie:

Prosięta	Max. 20%
Wieprze	Max. 20%
Tuczniaki	Max. 20%
Krowy	Max. 5%
Cielęta	Max. 2,5%
Buhaje	Max. 5%





# STABOS

**Informacje Dodatkowe:**

- Magazynowanie: w suchych i chłodnych warunkach (max. 30\* C)
- Pozwolenie: Produkt paszowy powstały z produktów żywnościowych oraz produktów z listy pozytywnej

