



ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS

Propiedad	Valores	Norma
Humedad	≤0%	IRAM 5623
Materia Grasa	0%	IRAM 5624
Proteína Total	≥ 0%	IRAM 18852
Proteína Soluble	≥00%	IRAM 5551
Actividad Ureásica	≤ 0μpH	IRAM 5608
Cenizas	0%	
Fibra Bruta	0%	
Hidratos de Carbono	≈00%	
Valor Energético	≈000 kcal/100g ≈0000 kJ/100g	
Cocinar el almidón de los cereales para que el mismo sea más digerible presenta además, beneficios adicionales como mejorar el sabor, incrementar la eficiencia alimenticia, aumentar la densidad y mejorar las características de manejo de los ingredientes.		