



# SFA



thermo-valorisation

Route de Quantilly 18510 MENETOU SALON

Téléphone : 02.48.66.20.20 - Télécopie : 02.48.66.20.29

Email : contact@sfa-thermoval.com

**panitherm\*** est une matière première à base de co-produits sécurisés de boulangerie. C'est un composant essentiel des aliments pour les jeunes animaux, les porcelets particulier.

Il est composé uniquement avec des produits issus de l'industrie « alimentation humaine ».

Les farines de blé, le sucre ont fait l'objet de sélections rigoureuses. La cuisson a été menée pour en assurer une digestion optimale par les consommateurs humains.

Pour fabriquer PANITHERM, tous ces produits sont triés, séparés de leurs éventuels emballages, assemblés, traités pour éliminer toute contamination par les micro-organismes et enfin tamisés avant d'être prêts à expédier.

PANITHERM se présente sous forme d'une chapelure fine, facile à stocker et à manipuler, ses teneurs analytiques sont constantes.

Chaque fabrication de PANITHERM fait l'objet d'un contrôle analytique dont les résultats sont communiqués au client.



**PANITHERM :Energie, appétibilité, digestibilité, régularité optimale.**

- ☞ Plus de 48 % d'un amidon très bien cuit (taux de pré-gélatinisation supérieur à 92 %).
- ☞ 10 % de sucre pour l'appétibilité.
- ☞ 10 % d'une matière grasse d'origine végétale.

### TENEURS ANALYTIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES

Matière sèche	90.00 %	§	Matière protéique	11.00
Amidon	48.00 %	§	Matière minérale	1.80 %
Sucres totaux	10.00 %	§	Matière cellulosique	1.20 %
Matière grasse	10.00 %	§		

Taux de pré-gélatinisation > 92.00 %

### VALEURS ENERGETIQUES

Energie Digestive Porc	3850 Kcal/Kg	§	Unité Fourragère Viande	1.21 / Kg
Energie Nette Porc	2980 Kcal/Kg	§	Energie Métabolisable	3600Kcal/Kg
			Volaille	

**PANITHERM : une composition conforme à la législation sur les produits indésirables.**

\* Ces informations sont données en toute bonne foi pour permettre la meilleure valorisation du produit par l'animal. Elles correspondent aux valeurs moyennes observées mais ne sauraient être tenues comme valeurs contractuelles.