

**MMSA**

La passion de servir

Evènementiels - Agro-alimentaire - Matériaux de construction - Mobilier - Assainissement - Import - Export

SPECIFICATIONS**1. Soya Meal**

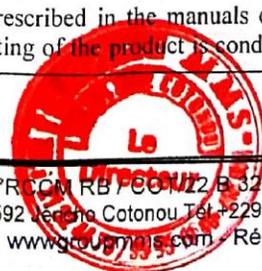
PRODUCT	Soya De-Oiled Cake
ORIGIN	Benin, Africa
Ingredient Statement	100% Conventional
Ingredient	Soya Seed
PRODUCT CHARACTERISTICS:	
Color	Light to Dark Brown
Odor	Characteristics
Protein	46 Min. %
Moisture	11.5 % Max
Oil Content	1.5 %
Fibre	6.5 Max %
Urease Activity	0.25 Max mg N/gm
Sand Silica	2 Max. %
Ash Content	6.5 Max %
Microbiology Parameters	
Salmonella (in 25 gms) E. Coli (cfu/gm) Total Plate count cfu/g Yeast & Mould cfu/g	Absent <10 Max. 50000 Max. 100 Note – Microbiology specification can be customized as per requirements.
Storage condition	Store in a cool & dry conditions, Avoid high temperature, and high humidity. Keep away from strong flavored items like Chemicals, Fragrance Sticks etc.
Primary Packaging	PP bags , Jumbo bags P
Secondary Packaging	NA
Shelf life	Best before 24 months from packaging
Labeling instructions	The common or generic name of product, Brand name, Net weight, Name and address of marketer & manufacturer, Shelf life declaration, Batch no.
Applicable legislations	GMP+ Feed Safety Assurance GMP+ TS 1.5
Potential mishandling of the product	If the pack is found in torn condition or it has any leakage, the packet is not to be consumed Not to be consumed after Shelf Life Expiry
Intended Use	Animal feed meant for poultry and cattle,
Where it will be sold	Export & Domestic
Who will consume	For Animal Feed
Ultimate day of use especially after breaking the package	Immediate consumption
Sensitive consumers	Allergic
Intended for High – Risk Population	No

REFERANCES-

Testing shall be with reference to the methods prescribed in the manuals of GAFTA, ASTA, AOAC and GMP+TS 1.5 Feed Safety Limits. External testing of the product is conducted once in a year.

Approved By:

ADETONAH Ubald



Tourteau de Soja Dégraissé (Bénin, Afrique)

100% Graines de Soja Conventionnelles

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Apparence : Brun clair à brun foncé

Odeur : Caractéristique

Teneur en Protéines : Min. 46%

Teneur en Humidité : Max. 11,5%

Teneur en Huile : Max. 1,5%

Teneur en Fibres : Max. 6,5%

Activité Ureasiqie : Max. 0,25 mg N/g

Sable/Silice : Max. 2%

Teneur en Cendres : Max. 6,5%

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES :

Salmonella (dans 25 g) : Absent

E. Coli (ufc/g) : < 10

Compte Total de Plaques (ufc/g) : Max. 50 000

Levures & Moisissures (ufc/g) : Max. 100

Remarque : Les spécifications microbiologiques peuvent être personnalisées selon les besoins.

CONDITIONS DE STOCKAGE :

Stocker dans un environnement frais et sec.

Éviter les températures élevées et l'humidité.

Tenir éloigné des articles à forte odeur comme les produits chimiques et les bâtons d'encens.

EMBALLAGE :

Emballage primaire : Sacs en polypropylène (PP) ou sacs jumbo

Durée de vie : Meilleur avant 24 mois après l'emballage

Instructions d'étiquetage :

- Nom commun ou générique du produit
- Marque
- Poids net
- Nom et adresse du distributeur & fabricant
- Déclaration de durée de conservation
- Numéro de lot

RÉGLEMENTATIONS ET SÉCURITÉ :

Assurance Sécurité des Aliments pour Animaux GMP+ (GMP+ TS 1.5)

Mauvaises manipulations ou dangers potentiels :

- Si l'emballage est déchiré ou fuit, ne pas consommer.
- Non destiné à la consommation après expiration de la durée de conservation.

Utilisation Prévue : Alimentation animale pour la volaille et le bétail

Marchés : Exportation & Domestique

Consommation : Pour usage immédiat

RÉFÉRENCES :

Normes de Test : Selon les méthodes prescrites dans GMP+ TS 1.5 Sécurité des Aliments pour Animaux

Tests Externes : Réalisés une fois par an avec des références des manuels GAFTA, ASSA et AOAC

Approuvé par : ADETONAH