

Les points clés de la qualité du tourteau de colza

Culture

- semences de colza à faible teneur en glucosinolates (certifiées ou contrôlées en laboratoire),
- maîtrise des adventices.



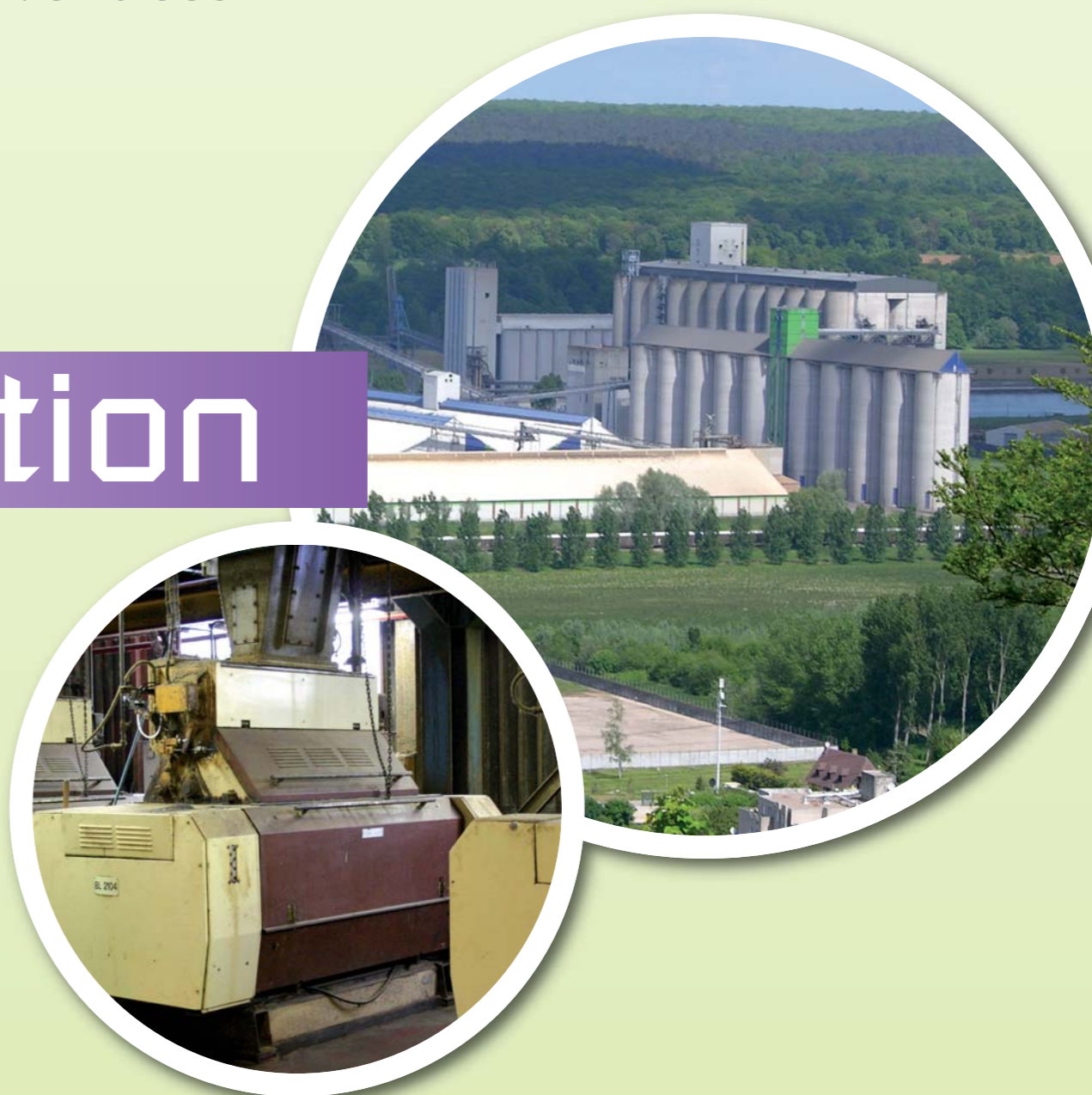
Stockage des graines

- contrôle des lots de graines avant stockage,
- absence d'impuretés d'adventices du colza.



Trituration

- stérilisation et destruction partielle des facteurs antinutritionnels résiduels par voie thermique,
- refroidissement contrôlé pour éviter toute contamination.



Stockage des tourteaux

- maîtrise de l'humidité autour de 11,5 %,
- maîtrise et suivi de la qualité sanitaire.

