



SIPENA

URÉE ALIMENTAIRE





URÉE ALIMENTAIRE



L'Urée Alimentaire pure est produite à partir de la synthèse de gaz naturel avec l'azote de l'air. Le produit sous forme solide est présenté sous forme de perles blanches.

Cette source d'azote non protéique peut être utilisée en supplémentation des régimes de ruminants en fonction du régime alimentaire.

Les bactéries du Rumen métabolisent l'azote non protéique pour produire de l'ammoniac et utilisent cet ammoniac pour la synthèse protéique microbienne.

Un kilogramme d'Urée Alimentaire a une valeur de 2,8 Kilogramme de protéine brute pour les ruminants.



IDENTIFICATION

Formule Chimique: $\text{CH}_4\text{N}_2\text{O}$

N° CAS.: 57-13-6

N° EINECS.: 200-315-5

Classification d'additif en Nutrition Animale: 3d1

Catégorie des additifs nutritionnels. Groupe fonctionnel: Urée et ses dérivés conformément à la réglementation Européenne sur l'utilisation des additifs en Nutrition Animale.

CONSEILS D'UTILISATION*

« L'urée ne peut être donnée qu'à des animaux dotés d'un rumen fonctionnel. Pour atteindre la dose maximale, la quantité d'urée dans l'alimentation doit être augmentée progressivement.

Cette dose maximale d'urée ne sera donnée que dans le cadre d'une alimentation riche en glucides très digestibles et pauvre en azote soluble.

L'azote uréique peut représenter 30 % au maximum de l'azote total présent dans la ration journalière».

Teneur maximale : 8 800 mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %

Selon le règlement d'exécution (UE) N° 839/2012 de la Commission 18 septembre 2012 :

QUALITÉ

Conforme aux normes de l'UE des substances indésirables
Agrément de mise en marché N°: α FR35288116

COMPOSITION

Urée:	>98 %
Azote:	>46,2%
Biuret:	<1,2%
Humidité:	< 0,4%
Densité apparente:	700 g/l
Granulométrie:	2mm +/-0,5
Répartition granulométrique:	1,2 mm < 97% < 3mm
	1% < 1 mm
pH (solution à 10%):	8-10
Insolubles dans l'eau:	< 15 ppm
Cendres:	< 20 ppm

EMBALLAGES

Disponible en sacs de 25 kg – Palette 1,25T
Big bag de 500 kg ou 1T
Vrac citerne air pulsé

MANIPULATION ET STOCKAGE

Garder le produit dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Durée de conservation: 12 mois, à compter de la date de fabrication.