

# Cosetán

## PRODUCCIÓN / TRADICIONAL



**COSETÁN TRADICIONAL** es un suplemento peletizado de alto contenido energético y de fuerte impacto en la productividad de leche y carne.

### Composición/Ingredientes

Coseta, melaza, leguminosas – oleaginosas y sus derivados, Subproductos molinería del maíz y el trigo, NNP (nitrógeno no-proteico) máximo 25% de la proteína total. No contiene proteína de origen mamífero (de acuerdo a Medida Sanitaria Adicional no.614 del SAG del 18/02/2004).



### Características biológicas, químicas y físicas

	Base Tal Cual (BTCO)	Base Seca
Proteína Total (mín.)	15.0%	17.0%
Extracto Etéreo (mín.)	1.5%	1.7%
FDN (máx.)	30.0%	34.0%
FDA (máx.)	20.0%	23.0%
FDN dig (mín.)	17.0%	19.0%
CNE (mín.)	36,5%	42.0%
Aflatoxinas (máx.) (1)	50.0 ppb	50.0 ppb

(1) Resolución SAG 736 (Niveles máximos de aflatoxinas en ingredientes y alimentos para animales) FDA (Food and Drug Administration)

### Proceso de Elaboración

**Cosetán Tradicional** es elaborado en la planta de alimentos para animales de IANSAGRO ubicada en Temuco. La planta funciona con sistema de certificación.

ISO 22000 lo cual garantiza inocuidad alimentaria. Vigilando la calidad nutricional y organoléptica de las materias primas a la recepción, garantiza el control operativo de la línea de producción, temperatura de peletizado, enfriado, tamaño partícula, etc.

### Uso previsto

En la producción de carne se recomienda principalmente desde la etapa de recría hasta término del período de engorda. Su uso debe estar recomendado por el asesor técnico predial ya sea para animales lecheros como para otras especies. Consumo diario máximo 10 Kg. animal adulto y 5 Kg. animal joven. Solo usar en animales rumiantes.

### Métodos de distribución

Su distribución es en camiones graneleros y/o camiones de carga cerrados y encapados. Directo a campo o distribuidores.

### Vida Útil prevista y condiciones de almacenamiento.

Se debe almacenar en ambientes secos y ventilados. Vida útil desde fecha de elaboración 1 año.

