

DESCRIPCIÓN GENERAL

Safmannan es una fuente de Mananoligosacáridos (MOS) derivados de una levadura primaria inactivada (*Saccharomyces cerevisiae*) para su uso en alimentos para animales

COMPOSICIÓN QUÍMICA

Humedad	2-3%	Materia seca	97-98%
Proteína	14-17%	Grasa	20-22%
Fósforo	1-2%	Mananos	22-24%
β-glucanos	24-26%	Cenizas	3-5%

COMPOSICIÓN FÍSICA

Color	Blanco cremoso a tostado
Olor	Típico de la levadura
Impurezas y defectos	No hay evidencia de material extraño

COMPOSICIÓN MICROBIOLÓGICA (por gramo de producto)

Coliformes	<100
<i>Salmonella</i>	negativo
<i>Staphylococcus aureus</i>	<1

NIVEL TÍPICO DE USO

0.5 a 1kg./ton de alimento