



Es una harina proteica elaborada con materia prima fresca, constituido por subproductos de origen animal; obtenidos de plantas de beneficio autorizadas, sometidos a un riguroso control de calidad, bajo procesos de hidrólisis y deshidratado, con temperaturas y presiones adecuadas, que aseguran la estandarización, calidad e inocuidad del producto.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DESCRIPCIÓN	RANGO	(%)
Proteína	Mín.	60%
Grasa	Mín.	10%
Digestibilidad 0.2%	Mín.	85%
Calcio	Mín.	3%
Fosforo	Mín.	1.5%
Ceniza	Máx.	20%
Humedad	Máx.	10%

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonela (25 gr)	AUSENCIA
E.Coli (ufc)	< 10
Clostridium perfringens (ufc)	< 10

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Olor	Característico
Color	Marrón

#### ENERGÍA METABOLIZABLE

Pollos Inicio	Pollos crecimiento	Gallina Postura	Cerdos
2791 EMAn (Kcal/Kg)	2825 EMAn (Kcal/Kg)	2809 EMAn (Kcal/Kg)	2880 EMAn (Kcal/Kg)



### VIDA ÚTIL

La vida útil es de **06 meses** desde la fecha de manufactura.

### PRESENTACIÓN

Sacos de polipropileno de 50 kg, debidamente rotulados y etiquetados con código y fecha de fabricación.



### ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar seco y fresco.



Se recomienda almacenar sobre pallets limpias.

