

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO DERIVATO

Grasso fuso

(Ottenuto dalla trasformazione dei sottoprodotti di origine animale classificati di Categoria 3)
 ai sensi del REGOLAMENTO CE 1069/2009 e UE 142/2011

MATERIA PRIMA PER MANGIMI

ai sensi del REGOLAMENTO CE 183/2005

I valori sono da intendersi come valori medi

ANALISI	ESITO	UNITA' DI MISURA	METODO
Acidità Totale (acido oleico)	1 - 4	g/100g	UNI EN ISO 660:2009 MET 9.1 e MET 9.2
Proteine	< 0,05	g/100g	MP 2241 rev. 0 2017
Indice di Iodio	70 - 75	g/100g (come I)	Reg CEE 2568/1991 All. XVI
Ceneri	< 0,2	g/100g	MP 2271 rev. 0 2018
Colore	7 - 9		FAC
Numero di perossidi	< 10	Meq/Kg (come O ₂)	Reg CEE 2568/1991 All. III Reg. UE 1784/2016
M.I.U	<1	g/100g	N. G. D.
Umidità	0,3	g/100g	UNI EN ISO 662:2001 MET B
Impurità (etere petr.)	< 0,50	g/100g	ISO 663
Insaponificabile (etete p.)	< 0,05	g/100g	N. G. D.
aW - acqua libera	0.7		AOAC 978.18 and 17th 2003
Densità relativa (a 20°C)	0.898		IUPAC 2.101:1992
Solventi	assenti		
Enterobatteriaceae	n=5 m=10 M=300 C=2	U.F.C./g.	ISO 21528-2:2004
Salmonella spp.	n=5 C=2	Assente in 25 g.	ISO 6785:2008 Afnor
Viscosità cinematica a 40°C	60,5	cST	MI
POTERE CALORIFICO	8820	Kcal/Kg.	
	60,5	MJ/Kg.	
MOVIMENTAZIONI DEL PRODOTTO	Il prodotto è consegnato allo stato fluido ed in modo sfuso		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo asciutto e chiuso a temperatura ambiente. Il prodotto va riscaldato solo ai fini della movimentazione.		
DIOSSINE e PCB	Rientrano nei limiti imposti dal REGOLAMENTO UE n. 225/2012		
SCADENZA DEL PRODOTTO	La scadenza alle condizini di conservazione è fissata a 12 mesi		