

	<b>SCHEMA TECNICA</b> (Technical sheet)	<i>Revisione 1.0</i> <i>Del 14/12/18</i>
<i>ABP 28 PROCP3</i>	<b>FARINA DI AGNELLO</b> <b>(LAMB MEAL)</b>	

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION

**Proteine animali ottenute dalla trasformazione di sottoprodotti di categoria 3 di origine OVINA (LAMB MEAL)**

### CONFORMITA' LEGALE/LEGISLATION

**Normativa di riferimento**                      **Regolamento CE 1069/2009 e Regolamento UE 142/2011**

**Metodo di trasformazione**                      **Metodo numero 3/Method n.ro 3**

### REQUISITI DEL PRODOTTO/ REQUIREMENTS PRODUCT

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLECTIC FEATURES

Aspetto/Appearance	Farina fine ed omogenea/Fine and homogeneous meal
Colore/Color	Marrone/Brown
Odore/Odor	Aroma di proteina cotta/Cooked protein

#### COMPONENTI ANALITICI/SPECIFICATION

	Minimo	Massimo	Valore medio
Umidità/Moisture	2%	4	3%
Proteine/Proteins	45%	50%	48%
Grassi/Fat	10%	15%	12%
Ceneri Totali/Ash	30%	37%	35%
GRANULOMETRIA/Size	1 mm	3 mm	2 mm
N° Perossidi/Peroxides	5 meq O <sub>2</sub> /Kg	15 meq O <sub>2</sub> /Kg	10 meq O <sub>2</sub> /Kg
Antiossidanti/Antioxidant	Miscela BHA+ BHT: 160 ppm.		

### DATI LOGISTICI/STORAGE

	Requisiti - Requirements
Packaging e modalità confezionamento	<b>Rinfusa</b> <b>Big-Bags da 1.000 Kg.</b>