

ABP 28 PROCP3

FARINA DI ANATRA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Proteine animali ottenute dalla trasformazione di sottoprodotti di Anatra di categoria 3

CONFORMITA' LEGALE

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

Metodo di trasformazione Metodo numero 4

REQUISITI DEL PRODOTTO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Umidità	10 % massimo
Proteine	60% minimo
Grassi	13% massimo
Ceneri Totali	25% massimo
Antiossidanti	Miscela BHA+ BHT: 160 ppm.

MICROBIOLOGIA

Salmonella	Absence /25g
Enterobacteriaceae	<300 cfu/g
N° Perossidi	10 meq O2/Kg massimo

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	Farina fine ed omogenea
Colore	Marrone scuro
Odore	Aroma di proteina cotta
Granulometria	2-3 mm

DATI LOGISTICI

Packaging e modalità confezionamento	Rinfusa Big-Bags da 1.000 Kg.
---	----------------------------------

METODI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo asciutto e pulito, lontano dai raggi solari

UTILIZZO

Non idoneo al consumo umano solo per l'utilizzo come PETFOOD