

ABP 28 PROCP3

FARINA DI BUFALO 50

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Proteine animali ottenute dalla trasformazione di sottoprodotti di categoria 3 di origine Bufalina

CONFORMITA' LEGALE

Normativa di riferimento Regolamento CE 1069/2009 e Regolamento UE 142/2011
Metodo di trasformazione Metodo numero 4

REQUISITI DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto Farina fine ed omogenea
Colore Marrone scuro
Odore Aroma di proteina cotta

COMPONENTI ANALITICI

Umidità 10% massimo
Proteine 50% minimo
Grassi 13% massimo
Ceneri Totali 30% massimo
Granulometria 2-3 mm
N° Perossidi 10 meq O2/Kg massimo
Antiossidanti Miscela antiossidanti naturali

DATI LOGISTICI

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

METODI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo asciutto e pulito

UTILIZZO

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