

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 O<sub>2</sub>/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**