

<b>FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET</b>	<b>CÓDIGO</b>	Ficha Técnica
	<b>DEPTO. TÉCNICO V.1</b>	02-2014
	<b>VERSIÓN</b>	28FEB14

## 1. Producto

# HARINA DE CARNE Y HUESO IMPORTADA 01

## 2. Descripción

Polvo granulado que se compone de elementos no aptos para consumo humano provenientes de faena y despostada. La materia prima se obtiene de elementos incomedibles de los sectores de faena, menudencia y despostada. La materia prima llega de las instalaciones de soplado, se trituran obteniéndose productos de no más de 5 cm, se envía la planta de rendering donde se cocina por inyección a vapor a 130°C. El sólido se separa de los líquidos, se muele para granulometría de 3 mm se envasa en bolsas y se cierra.

## 3. Destino

Materia prima para elaboración de dietas para consumo animal.

## 4. Especificaciones técnicas

### Características Físico – Químicas

NUTRIENTE	GARANTÍA	CANTIDAD	UNIDAD
Proteína Cruda (% N * 6.25)	Mínimo	45,0	%
Digestibilidad (0,002%)	Mínimo	85,0	%
Grasa	Mínimo	13,0	%
Humedad	Máximo	10,0	%
Materia Seca	Mínimo	90,0	%
Cenizas	Máximo	37,0	%
Fibra	Máximo	3,0	%
Calcio	Mínimo	8,0	%
Fósforo	Mínimo	4,0	%

### Características Microbiológicas

Parámetro	Valor	
Aislamiento de Salmonella	Ausencia	Presencia o Ausencia / 25 gr
Enterobacterias	< 3 x 10 <sup>2</sup>	UFC/ gr
Clostridium Perfringens	Ausencia	Presencia o Ausencia / gr

## 5. Presentación:

Saco de polipropileno de 50 kg aprox.

**COMERCIALIZADORA Y REPRESENTACIONES ANTIOTRADING S.A.S.**

Medellín: Calle 63 A Sur No. 39 A- 205 Sabaneta – Antioquia PBX: (4) 3010388

Bucaramanga: Calle 47 No. 29 - 33Of. 401 Tel: (7) 6575315

<b>FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET</b>	<b>CÓDIGO</b>	Ficha Técnica
	<b>DEPTO. TÉCNICO V.1</b>	02-2014
	<b>VERSIÓN</b>	28FEB14

**6. Vida útil:**

Doce (12) meses a partir de la fecha de elaboración.

**7. Precauciones**

- Consérvese en lugar fresco sobre estibas y lejos de la humedad.
- Manténgase en ambiente ventilado y libre de plagas.
- Manténgase fuera del alcance de los niños.

**PROHIBIDA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTACIÓN DE RUMIANTES**