

FICHA TÉCNICA



HARINA DE CARNE Y HUESO PORCINO PROTEÍNA 56



DESCRIPCIÓN

La harina de carne se obtiene a partir del cocimiento de vísceras y hueso de origen porcino, al cual posteriormente se le extrae la grasa.

Almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, seco y en áreas separadas de otro tipo de materiales que puedan contaminarla.

Análisis garantizados

PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR MIN	VALOR MÁX
PROTEÍNA	%	54	58
DIGESTIBILIDAD	%	90	94
GRASA	%	14	17
CENIZAS	%	21	25
FÓSFORO	%	3	6
CALCIO	%	6	3
HUMEDAD	%	3	5

COLOR	Café claro -medianamente oscuro
OLOR	Característico, libre de olores extraños
TEXTURA	Arenosa

Características Microbiológicas
Salmonella: ausente en 25 gr

Aditivos utilizados	
Antioxidante	BHT/ BHA
Bactericida	Formol /ácidos orgánicos

PRESENTACIÓN ✓ Granel ✓ Big Bags ✓ Sacos de 25-30 kg

Ing. Vianney Aguilar Aguilar

vianney@corpogan.mx

461-124-6133



CORPOGAN