



Es una harina proteica elaborada con materia prima fresca, constituido por subproductos de origen animal; obtenidos de plantas de beneficio autorizadas, sometidos a un riguroso control de calidad, bajo procesos de hidrólisis y deshidratado, con temperaturas y presiones adecuadas, que aseguran la estandarización, calidad e inocuidad del producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DESCRIPCIÓN	RANGO	(%)
Proteína	Mín.	60%
Grasa	Mín.	10%
Digestibilidad 0.2%	Mín.	85%
Calcio	Mín.	3%
Fosforo	Mín.	1.5%
Ceniza	Máx.	20%
Humedad	Máx.	10%



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonela (25 gr)	AUSENCIA
E.Coli (ufc)	< 10
Clostridium perfringens (ufc)	< 10

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Olor	Característico
Color	Marrón

AMINOGRAMA

AMINOACIDOS	TOTAL(%)	DIGESTIBLE(%) 	DIGESTIBLE(%) 
Lisina	3.23	2.61	2.72
Metionina	2.61	2.23	2.19
Histidina	2.69	2.22	2.12
Arginina	3.88	3.27	3.33
Treonina	3.26	2.63	2.67
Valina	3.92	3.21	3.26
Triptofano	1.85	1.01	1.50
Cistina	1.10	0.65	0.55
Isoleucina	3.33	2.77	2.80
Leucina	4.39	3.69	3.73
Fenilalanina	3.57	2.99	3.03
Metionina+Cistina	3.71	2.88	2.56
Alanina	3.66	ND	ND
Tirosina	2.97	ND	ND
Prolina	4.46	ND	ND
Glicina	5.25	ND	ND
Serina	4.37	ND	ND
Ácido Aspártico	3.90	ND	ND
Ácido Glutámico	4.23	ND	ND

ND=NO DISPONIBLE

ENERGÍA METABOLIZABLE

Pollos Inicio	2791 EMAn (Kcal/Kg)
Pollos crecimiento	2825 EMAn (Kcal/Kg)
Gallina Postura	2809 EMAn (Kcal/Kg)
Cerdos	2880 EMAn (Kcal/Kg)



VIDA ÚTIL

La vida útil es de **06 meses** desde la fecha de manufactura.

PRESENTACIÓN

Sacos de polipropileno de 50 kg, debidamente rotulados y etiquetados con código y fecha de fabricación.



ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar seco y fresco.



Se recomienda almacenar sobre pallets limpias.

