



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.

Producto no apto para animales rumiantes



### VIDA UTIL

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

### 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

AMINOÁCIDOS	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)

### 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.

