



Harina de Carne mixta

FICHA TÉCNICA

SUMINISTRADOR:

NOMBRE: INDUSTRIAL TOLEDANA DE GRASAS, S.L.

DOMICILIO SOCIAL Ctra. Torrijos a Santa Olalla km 7,400

N.I.F.: B 45224284

REGISTRO N°: 45/42026

ESP45000326

DEFINICIÓN:

Harina de carne y hueso obtenida de subproductos clasificados como material de categoría 3 de acuerdo con el reglamento CE1069/2009 apto para alimentación de animales de compañía.

COMPOSICIÓN

Proteínas animales derivadas íntegramente de la transformación de subproductos del cerdo y vacuno.

DESCRIPCIÓN:

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Tostado claro, ligeramente beige

Olor: Característico

Sabor: Saldo, graso, agradable a carne recién procesada, característico de la harina

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Proteína:		50-55 %
Humedad:	máx.	5,0 %
Grasa:	máx.	16,0 %
Cenizas:	máx.	18,0 %
Índices de peróxidos:	máx.	10,0 %
Calcio	máx	10 %
Fósforo	máx	5 %
Digestibilidad:		85 - 90 %



GRANULOMETRÍA

< 2,0 mm (más del 90% de la harina)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Salmonella
Enterobacterias

Ausencia/ 25g
< 300 ufc/ g

TRATAMIENTOS APLICADOS

Método de transformación número 4 de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1069/2009, posterior prensado para la eliminación de grasa y molienda.

LIMITES ANTIOXIDANTES

BHT + BHA max. 50 ppm

ENVASE Y TRANSPORTE:

A GRANEL: Transporte en camiones específicos.

USO:

Para la elaboración de piensos y derivados para animales, fundamentalmente animales domésticos.

CONSERVACIÓN

Debe almacenarse en lugar seco y fresco, evitando la condensación.

CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de un año desde la fecha de expedición.

CALIDAD GARANTIZADA:

Un Laboratorio de Análisis autorizado por la Comunidad de Madrid y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Subdirección General de Alimentación Animal) colabora con esta Empresa para el control de la calidad físico-química y bacteriológica de su fabricación, por lo que puede garantizar dicha calidad.

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: Enero-2024