



NUTRI GAMSA
Comercializadora

FICHA TECNICA
HARINA DE POLLO 60% PC.

Descripción: Harina de color café claro a con olor característico de propio de la harina de pollo, de estado sólido y textura granular (90 % mínimo en malla # 10), proveniente del procesamiento de una mezcla adecuada de subproductos (huesos, tejidos, sangre y plumas exclusivamente) de aves protegida con salmonecida y antioxidante.

Tabla de Especificaciones		
Características Físicoquímicas	Mínimo	Máximo
Proteína Cruda	60 %	-----
Grasa	Menor a <	20%
Humedad	-----	10 %
Cenizas	-----	15 %
Características Microbiológicas	Resultados	
<i>E. coli</i>	Ausente	
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente	
Características Generales		
Residual de antioxidante	200 ppm	
Digestibilidad de la proteína pepsina 0.2%	Mayor a > 85 %	

Presentación: Sacos de Rafia de 40kg.

Restricciones: Prohibido su uso en alimentos para consumo Humano.

Usos: Fabricación de alimentos balanceados de raciones de animales y se comercializa en la avicultura, porcicultura y en las raciones de mascotas.

Vida útil del producto: 12 meses después de su elaboración.

Recomendaciones: Mantener el saco cerrado y almacenar a temperatura ambiente (máximo 30°C) a la sombra.

NUTRI GAMSA

C. La Rosa 18. Col. La Rosa. Santa Rosa Jauregui, Querétaro. Qro. 76220

Contacto: MVZ. Rodolfo Sánchez Reséndez

Cel. +52 33 1358-1812

rodolfo.sanchez@nutrigamsa.com

Nutrigamsa.com