



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 497-1/231123

CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA -1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

## PRODUCTO

### HARINA DE PORCINO 60

## DESCRIPCIÓN

Harina de porcino para alimentación animal, con **alto contenido en proteína bruta**, obtenida del procesado de **subproductos de cerdo** de Categoría 3. Harina fina de color crema oscuro y aroma cárnico característico, exenta de olores extraños o rancios, de origen España.

Proteína animal transformada de acuerdo al método 4 del Reglamento 1069/2009, y Reglamento 142/2011, que siguen los subproductos después su reducción: "Los subproductos animales deberán introducirse en un recipiente con grasa añadida y calentarse de modo que garantice una temperatura interna superior a 100°C durante un período mínimo de 16 minutos, una temperatura interna superior a 110°C durante un período mínimo de 13 minutos, una temperatura interna superior a 120°C durante al menos 8 minutos y una temperatura interna superior a 130°C durante un período mínimo de 3 minutos."

## CARACTERÍSTICAS

Características físico - químicas				Características microbiológicas	
Humedad	Proteína Bruta	Grasa Bruta	Cenizas	Enterobacterias	Salmonella, ufc /25g
<3%	>55%	<15%	<13%	<10 ufc/g	Ausencia

## PRESENTACIÓN

Sacos big-bags de 1000 Kg sobre europallet.

## PRECIO ORIENTATIVO

Precio variable según volumen de compra y condiciones de pago. Para más información consulte con nuestra Oficina Comercial en [ventas@acuinuga.com](mailto:ventas@acuinuga.com).

## DISPONIBILIDAD

Plazo de entrega: 15 días laborables de la fecha de pedido.

## OBSERVACIONES

Utilícese preferentemente antes de 1 año a partir de la fecha de envasado. Condiciones ideales de almacenamiento: no sobrepasar los 18°C. No exponer a la luz solar directa. Mantener en lugar seco.