

Caratteristiche merceologiche: Proteine animali trasformate (Allegato I, punto 5, Reg. CE n.142/2011)

Ottenute interamente da materiali di categoria 3 multispecie (Art. 10 Reg. CE 1069/2009), con metodo di trasformazione 5 (Allegato IV, Capo III del Reg. CE 142/2011)

Caratteristiche chimiche

Descrizione	Rif.	Un.mis	Valore
Umidita'	ISO 6496	%	Max 6
Proteine	ISO 5983	%	40±2
Grassi	ISO 6492	%	Max 8
Ceneri	ISO 5984	%	Max 55
Anidride fosforica	ISO 6491	%	18-22
Calcio	ISO 6869	%	10-20
Cloruri	/	%	0,5-2

Caratteristiche fisiche

Descrizione	Rif.	Un.mis	Valore
polvere fine con granulometria	/	mm	< 2,5
Pellettato	/	cm	2

Caratteristiche organolettiche

Odore : caratteristico del prodotto

Colore : bruno

Caratteristiche microbiologiche (rif. Regolamento N° 1069/2009)

Descrizione	Rif.	Un.mis	Valore
Enterobacteria (n=5, c=2, m=10, M=300)	in 1 g	u.f.c.	max 10
Microorganismi anaerobi solfito riduttori	in 1 g	u.f.c.	ass
Salmonella (n=5, c=0, m= 0, M=0)	in 25 g	u.f.c.	ass

Antiossidante

BHT-BHA

Condizioni di consegna

venduto sfuso / in sacchi (polvere fine: Kg 700/1200; pellettato Kg 500)

T° stoccaggio		C°	40-50
T° consegna		C°	20-40



LIPITALIA 2000
Strada Comunale di Riv.
Lipitalia2000 spa
Partita IVA 0761170015