

Lipitalia 2000 S.p.A.	<b>PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE 50</b>	
	SCHEDA TECNICA	Pag. 1 di 1

**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	%	2-4
Proteine	ISO 5983	%	<b>50±2</b>
Azoto totale	ISO 5983	%	7,5-8,5
Grassi	ISO 6492	%	6-8
Ceneri	ISO 5984	%	35-45
Anidride fosforica	ISO 6491	%	9.5-13
Calcio	ISO 6869	%	7-15
Cloruri	/	%	0,5-2

**Caratteristiche fisiche**

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

**Caratteristiche organolettiche**

Odore : caratteristico del prodotto

Colore : bruno

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

Descrizione	Rif.	Un.mis	Valore
Enterobatteri (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)

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



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