

PADRÃO TÉCNICO DOS PRODUTOS

Designação do Produto	<ul style="list-style-type: none"> • Nome do produto: Farinha de Carne e Ossos • Descrição do Produto: Farinha de Carne e Ossos Mista
Registro no SIF sob o nº	001
Matéria prima	A matéria-prima utilizada na produção é coletada em frigoríficos, açougues e casas de carnes, estando rigorosamente dentro das normas do Ministério da Agricultura.
Características organolépticas do Produto	<ul style="list-style-type: none"> • Coloração: marrom (Característico) • Odor/Aroma: Normal (característico de farinha de carne e ossos) • Aspecto: Característico
Característica do produto	<p>Cozimento 1:30 min. (125°C). Esterilização a 133°C por 20 minutos a pressão de 3 bar. Peso: 50 kilos.</p> <p>Padrões de Qualidade: Umidade (máximo) – 8,00% Proteína Bruta(mínimo) -40,00% Extrato Etéreo (mínimo)- 8,00% Matéria Mineral (máximo) – 43,00% Cálcio (minimo) – 6,5% Ácido (NaOH 0,1N/100g (Máx) – 6 meq Fósforo (min) – 6,5% Cloreto de Sódio (min.) 1% Digestibilidade em Pepsina 10.000 a 2% em HCL0,075N (Min.)- 80%</p> <p>Padrões Microbiológico dos produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salmonela sp.: Ausência em 25g
Embalagem	<ul style="list-style-type: none"> • Embalagem: Sacas de polipropileno valvuladas (Ráfia);
Armazenamento	Conservar em local seco, ventilado, sobre estrados e afastado de paredes
Vida útil (Validade)	90 dias.
Onde será vendido	É usada como ingrediente para a fabricação balanceada de rações para animais, sendo comercializada para avicultura, suinocultura e rações pet.
Instruções da Rotulação	Uso proibido na alimentação de ruminantes. Uso exclusivo para fabricantes de produtos destinados a alimentação animal. Contém antioxidante.
Controle Especial de Distribuição	Conservar em local seco, ventilado, sobre estrados e afastado de paredes.

FOTO 01:

