

Sertés húsliszt

Minimum 58%-os húsliszt, kizárólag 3. kategóriájú alapanyagból készült (emberi fogyasztásra gyártó vágóhidakról származó melléktermékek). Az alapanyagot 133°C hőmérsékleten, 3 bar nyomáson minimum 20 percig dolgozták fel. A zsírtalanítás darálás és préseles útján történik.

Tipikus beltartalom

Fehérje	58-61%	Hamu	22-28%
Nedvesség	2-5%	Foszfor	4,5%
Zsír	8-12%	Kalcium	8,5%

Aminosav beltartalom (száranyagban)

Treonin	3,3%	Triptofán	0,7%
Cisztin	0,7%	Lizin	5,3%
Metionin	1,5%		

Emészthetőség 90%

Antioxidáns BHT, 150 ppm

Mikrobiológiai paraméterek

Szalmonella mentes

C. perfringens <10 ufc/g

Enterobacteria <300 ufc/g

Tárolás napfénytől védett, száraz, hűvös helyen

Szavatosság 3 hónap a gyártástól számítva

Csomagolás 50 kg-os zsákok, big-bag vagy ömlesztve

REV1: 28.06.2008