

## Szarvasmarha préstepertő

Szarvasmarha alapanyag feldolgozása során keletkező, zsírtalanítás és darálás útján gyártott fehérjeliszt. Friss, vágóhidakról naponta begyűjtött alapanyagból, ellenőrzött és tanúsított gyártási eljárással készül.

### *Beltartalmi adatok*

Fehérje	70-75%	Hamu	6-12%
Nedvesség	3-5%	Zsír	14-18%
Kalcium	0,36%	Foszfor	0,53%

Fehérje in vitro emészthetősége	min. 90%
Peroxidszám	max. 20
Antioxidáns	500 ppm Termox

### *Bakteriológia paraméterek*

Enterobacteriaceae:	max. 10 UFC/g
Szalmonella:	nem mutatható ki 25 g-ban

Tárolás	napfénytől védett, száraz, hűvös helyen
Szavatosság	12 hónap a gyártástól számítva
Csomagolás	1.000 kg-os big-bag

REV1: 08.06.2020