



# FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO

HARINA DE POLLO

## DESCRIPCIÓN

Subproducto reciclado de tejidos limpios y frescos de aves sacrificadas, que contienen cabezas, patas y vísceras, pudiendo contener aves completas de mortalidad de traslados. Cocidos bajo presión de vapor, prensado y molidas.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Café claro.

Olor: Aroma característico a carne cocida fresca, sin olor amoniacal, putrefacción o a rancidez.

Sabor: S/D

Libre de Salmonella sp, S. aureus.

## PARÁMETROS

Presentación: Saco de Cartón (50 kg).

Humedad	8% Max.
Proteína	60% Min.
Digestibilidad	90% Min.
Grasa	15% Max.
Cenizas	16% Max.
Salmonela	Neg

## ANTIOXIDANTE

Nombre: **Petox - A (BHA, BHT)**

Marca: **De la Linea de Kermin**

Características: **libre de etoxiquín**

Dosis: **Un kilogramo de antioxidante por tonelada de harina**

## SALMONELICIDA

Nombre: **Sal - CURB**

Marca: **ASF De la Linea de Kermin**

Características: **Base Formaldehido Acuoso**

Dosis: **3 kilogramos por tonelada de harina**