



PROHAMEX
PROTEÍNAS Y HARINAS DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO

HARINA DE RES

DESCRIPCIÓN

La harina de carne es el resultado del procesamiento de una mezcla adecuada de subproductos cárnicos de res, su color amarillo ocre, aroma característico y condiciones sanitarias en las que es procesada nos permite asegurar una excelente calidad en nuestro producto. Por su contenido proteico (48-50%) y una excelente digestibilidad (91-93%) las harinas de carne tienen la funcionalidad de ayudar de manera importante en el incremento del rendimiento nutricional (peso muscular) del animal debido a sus proteínas fibrosas que ayudan a que el animal desarrolle mejor y más rápido su masa muscular.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Amarillo Ocre.
Olor: Fresco.
Sabor: S/D
Aspecto: Grano Fino

PARÁMETROS

Presentación: Saco de Cartón (30 kg).

Humedad	4% Max.
Proteína	48% Min.
Digestibilidad	90% Min.
Grasa	17% Max.
Cenizas	35% 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**



Capilla Sixtina 101 - 103 Col. Capilla de Alfaro
León, Guanajuato, México. CP 37233 Tel. (477) 780 1466



**EMPRESA
SOCIALMENTE
RESPONSABLE**