



PROHAMEX
PROTEÍNAS Y HARINAS DE MÉXICO



Razón Social: Osvaldo Francisco Razo Rodríguez
R.F.C.: RARO 750827 CW9

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: Costal (25 kg). O Granel

| | |
|----------------|----------|
| Humedad | 8% Max. |
| Proteína | 56% Min. |
| Digestibilidad | 80% Min. |
| Grasa | 14% Max. |
| Cenizas | 23% 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**

