



FICHA TÉCNICA

PROHAMEX

PROTEÍNAS Y HARINAS DE MÉXICO

DESCRIPCIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO

HARINA DE POLLO

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	60% Min.
Digestibilidad	80% Min.
Grasa	13% Max.
Cenizas	20% 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**

