



FICHA TÉCNICA

PROHAMEX

PROTEÍNAS Y HARINAS DE MÉXICO

DESCRIPCIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO

HARINA DE RES

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 y una excelente digestibilidad 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: Costal (25 kg). O Granel

Humedad	8 % Max.
Proteína	48 % Min.
Digestibilidad	85 % Min.
Grasa	12 % Max.
Cenizas	35 % Max.
Salmonela	Neg

ANTIOXIDANTE

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

Marca: **De la Línea de Kermin**

Características: **libre de etoxiquín**

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

SALMONELICIDA

Nombre: **Sal - CURB**

Marca: **ASF De la Línea de Kermin**

Características: **Base Formaldehído Acuoso**

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

