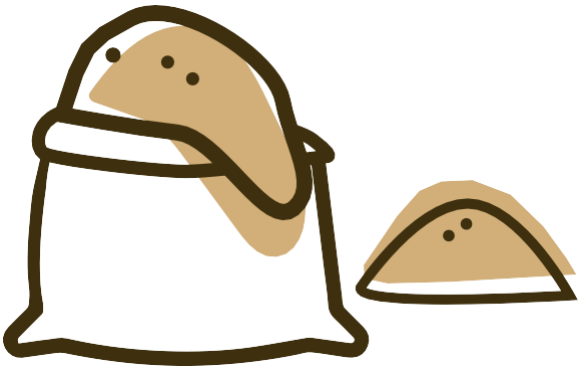
FICHA TÉCNICA

dicoal

MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS

HARINA DE CARNE Y HUESO BOVINO



HARINA DE CARNE Y HUESO BOVINO

ESPECÍFICACIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Producto obtenido de subproductos de las plantas faenadoras oficiales de carne bovina, procesados por cocción y extracción de la grasa.

- Origen: Animal.
- Uso: Alimentación animal, Autorizado por SAG.

PROPIEDADES NUTRICIONALES

Parámetro	Valor	Unidad
Humedad	10.0 máx.	Determinación de humedad en alimentos: NCh 841 of 78
Proteínas	45 mín	A.O.A.C 979.09/ A.O.A.C 972.16/NCh 2748of2002 o la vigente
Materia grasa	8 mín	A.O.A.C 963.15/A.O.A.C 972.16/A.O.A.C 954.02/A.O.A.C 2000.18/A.O.A.C 932.06 o la vigente
Cenizas	42 máx	Determinación de cenizas en alimentos.: NCh 842 of 78 o la vigente
Calcio	12,5 máx	A.O.A.C 944.03 o la vigente
Cloruro de sodio	1,0 máx	A.O.A.C 937.09 o la vigente
Índice de Peróxidos	5 máx.	Norma Chilena NCh105.of80 o la vigente
Acidez oleica	10 máx	Norma Chilena 95 of 58 o la vigente
Digestibilidad en pepsina	80 mín	A.O.A.C 971,09 o la vigente

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor con n=5	Referencia de método
Enterobacterias	10-300 UFC/gr	Norma Chilena 2675 o la vigente
Salmonella	Ausencia	Norma chilena 6579 o la vigente

Dicoal S,A,
Tel: (56) 2 220 675 85 / (56) 2 220 675 86
Autopista Santiago San Antonio, Caletera Poniente Interior km, 30 Lote 10, Malloco, Peñaflor,

HARINA DE CARNE Y HUESO BOVINO

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valor	Unidad
Apariencia	Harina homogénea libre de materias extrañas y plagas	Sensorial
Color	Marrón	Sensorial
Olor	Característico	Sensorial

ADITIVOS

- Antioxidantes autorizados en base BHA-BHT

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

- Conservar en un lugar fresco y seco,
- 12 meses a partir de su fecha de elaboración

ENVASADO Y TRANSPORTE

- Formato tipo big bag de 1300 kilos aproximadamente
- Despachos realizado en camiones con cortina o con carpa

Dicoal S,A,
Tel: (56) 2 220 675 85 / (56) 2 220 675 86
Autopista Santiago San Antonio, Caletera Poniente Interior km, 30 Lote 10, Malloco, Peñaflor,