

Hemoglobina de porcino secada por atomización

Descripción

Polvo de hemoglobina de porcino obtenido por fraccionamiento, ultrafiltración y secado por aspersión de sangre de porcino apto para el sacrificio para el consumo humano. Producido de acuerdo con el Reglamento de la Comisión (EC) No 142/2011.

Es una fuente de proteína animal altamente digestible con bajo contenido de fósforo y alto contenido de hierro orgánico.

Alimentación animal:

- Perros
- Gatos
- Aves ornamentales
- Hurones
- Bisones
- Cerdos
- Terneros(*)
- Aves de producción
- Peces
- Crustáceos

(*) no puede ser utilizado en la Unión Europea de acuerdo con el Reglamento (EC) n° 999/2001

Etiquetado y uso de acuerdo con la legislación local

Puede etiquetarse como hemoglobina porcina secada por aspersión (SDPP) o Producto Sanguíneo de porcino, No 9.8.1 en el Catálogo de materias primas para piensos (68/2013 / EEC). Siempre se debe verificar la legislación nacional con respecto al etiquetado y el uso.

Según la legislación de la UE, está aprobado como ingrediente alimentario para el que se aplican las normas TSE (999/2001 / CEE).

Valor nutricional indicativo

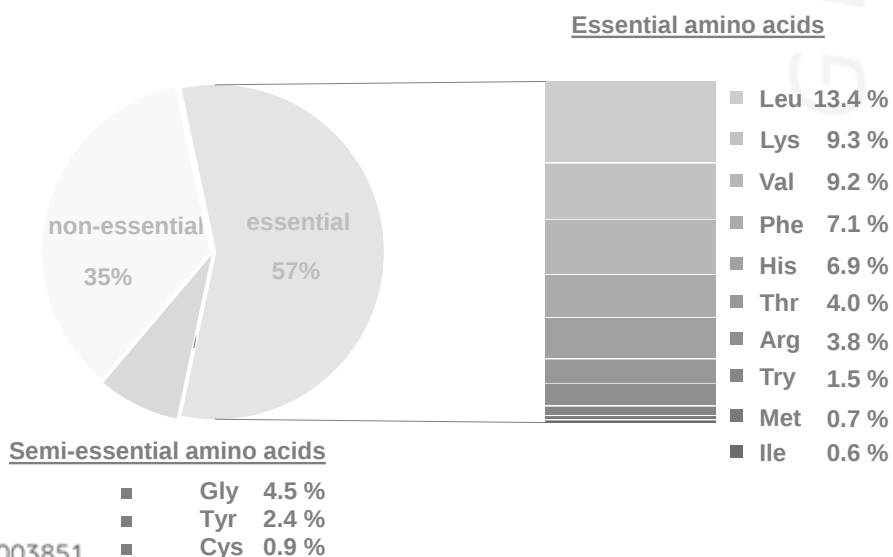
Composición aproximada	% tal cual	Método		
Humedad*	6 ± 2	Horno de arena	Secador halógeno	Termobalanza
Proteína Bruta*	92 ± 2	Gerhardt - vapodest	Kjeldahl Method (NF V04-407)	
Ceniza bruta	4 ± 1	ISO 5984:2002	Incineración a 600°C (NF V04-404)	
Grasa Bruta (Extracto Acido etéreo)	0.4 ± 0.2	ISO 6492:1999 (B)		
Fibra cruda	0.5 ± 0.4	92/89/EEC		

*para valores más concretos ver certificado de análisis

Energía	MJ/kg tal cual	Método
Energía bruta	22.1 ± 0.2	ISO 9831:2003
Energía metabolizable perro/gato	13.2 ± 0.2	SI No 59/1996
Energía metabolizable avicultura	14.4 ± 0.2	152/2009/EEC
Energía metabolizable porcino	19.1 ± 0.2	Noblet & Perez (1993), eq 39
Energía neta porcino	11.4 ± 0.2	Noblet et al. (1994), eq 7

Contenido típico mineral (Método: ICP-OES, *potenciometría)							
Macro-minerales (% as is)	Ca	P	Na	Cl*	K	S	Mg
	0.02	0.30	0.70	0.75	1.00	0.05	0.02
Elementos traza (ppm)	Fe	Zn	Mn	Cu			
	2850	15-25	1-3	2-8			

Perfil promedio de aminoácidos (g por 100 g proteína, %)



Estándares microbiológicos

<i>Salmonella</i>	ausente en 25 g	AFNOR UNI-03/06-12/07 NF EN ISO 6579-1 validado Salma One Day (BIO 12/41-03/17) o Rapid Salmonella Petrifilm 3M PCA -37°C (ISO 4833)
Recuento total en placa de aerobios mesófilos	< 500.000 ufc por g	
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 ufc por g	Basado en ISO 21528-1:2004 NF V08-054 -30°C EN ISO 6579-1 validado Rapid Enterobacteriaceae

Propiedades físicas

Forma	polvo
Color	rojo-marrón
pH	8 - 10
Solubilidad proteica en pepsina-HCl*	- 98% (0.0002%)
Densidad	0.55 g/cm ³

*Método: 72/199/EEC

Almacenamiento y vida útil

La vida útil es de dos años después de la fecha de producción cuando se almacena en el embalaje original a temperatura ambiente (10-30 ° C) y en condiciones secas (<70% de humedad relativa).

Packaging

- Bolsas kraft para el procesamiento de alimentos de 25 kg con revestimiento de polietileno en el interior sobre pallet recubierto de plástico no retornable (100 cm x 120 cm)
- Big Bags de ± 1000 kg en palet recubierto de plástico no retornable (100 cm x 120 cm)

Ecuador

(593) 045003851
Edificio Ágora XX1
Piso 7 oficina 712
Guayas, Guayaquil
090505