

Denominazione prodotto: **PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE P.A.T.**

Origine: S.O.A. di CATEGORIA 3 Reg. CE 1069/2009 proveniente da impianti autorizzati CE

Trattamento termico: processo di fusione a 95-105°C/60 min.
processo di essiccazione met. 5 Reg. CE 1069/2009

Destinazione: Impianto di trasformazione cat. 3

Confezione: Sfusa in cassoni scarrabili identificati ed autorizzati

Caratteristiche fisiche-chimiche-microbiologiche

PARAMETRI ANALIZZATI	RISULTATI <i>Valori medi g/100g</i>	TOLLERANZE	METODO
Umidità stq	9	<i>Max 11</i>	REG CE 152/09 27/01/09 ALL III MET A
Oli e grassi greggi stq	21	<i>Max 24</i>	REG CE 152/09 27/01/09 ALL III MET H PROC B
Proteina greggia stq	46	<i>Max 50</i>	MP 1457 REV 3 2017
Ceneri grezze stq	6	<i>Max 7</i>	MP 2271 REV 0 2018
Cellulosa grezza stq	8	<i>Max 10</i>	REG CE 152/09 27/01/09 ALL III MET I
Estrattivi inazotati stq	10	<i>Max 14</i>	MP 0431 rev1 2003
Enterobatteriacee	<10 ufc/g		ISO 21528-2:2004
Salmonella spp	ASS/25g		AFNOR BIO 12/16-09/05
Clostridium perfringens	<1 ufc/g		UNI EN ISO 7937 :2005

Viadana, 21.12.2020

ALCOR S.r.l.
Viadana (MN)

