

HARINA DE CARNE Y HUESO
FICHA TÉCNICA
ANÁLISIS BROMATOLÓGICO GARANTIZADO

	Método	
Proteína cruda	AOAC	45.00% Min
Cenizas	AOAC	33.00% Max
Humedad	AOAC	10.00% Max
Extracto etéreo	AOAC	10.00% Min
Fibra cruda	AOAC	1.00% Max
ELN	AOAC	1.00% Max
Digestibilidad	PEPSINA	90.00% Min
Calcio	AOAC	12.00% Min
Fósforo	AOAC	6.00% Min

Libre de Salmonella y Shigella.

Cta. Total menor a 200,000 col/gramo.