

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.