Cluster SPA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	VIGENCIA DESDE: 22 / 02 / 2022 VERSIÓN: 01 / ORIGINAL.

HARINA DE VISCERAS DE POLLO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Foto de Referencia	
	
Descripción:	Harina obtenida del proceso de cocción, evaporación, fritura y molienda de vísceras y pollos enteros sin pluma, partes óseas o cárnicas del mismo y grasas frescas, provenientes de las operaciones del beneficio y procesamiento alterno del pollo de engorde.
Ingredientes:	Vísceras y pollos enteros sin pluma, partes óseas o cárnicas del mismo y grasas frescas
Presentación:	El producto se comercializará en maxi sacos de 1 Tonelada, transportados en camiones limpios, secos y exentos de materias extrañas.
Vida útil:	6 meses.
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	
Proteína Digestible	89 %
Humedad	8 % Máx.
Grasa	15 % Máx
Ceniza	24 % Máx
Proteína Bruta	66 & Máx
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	
Sabor	Característico
Olor	Característico
Color	Marrón Claro
Estado físico	Sólido granulado
Propiedades:	Mediante un procesado adecuado, la harina de plumas puede convertirse en un concentrado proteico palatable y altamente digestible. Para ello, debe hidrolizarse bajo condiciones de elevada presión y temperatura durante un tiempo necesario para que se produzca la ruptura de los enlaces químicos que dan estructura a la queratina.
Indicaciones de uso y/ o almacenamiento:	Almacenar en ambiente fresco, limpio y seco, alejado de fuentes de olores y luz solar.
Uso previsto:	Ventas al por mayor a empresas dedicadas a la elaboración de dietas para nutrición animal.
Consumidor(es) Final(es):	Animales no rumiantes.
Alérgenos:	No contiene

Antonio Varas 55 - Oficina 401-A, Edificio Capital - Puerto Montt, Chile
Email: cvera@clusterspa.com / Cel. +56 9 7579 8746

Cluster SPA