



ARTÍCULO: GRÁNULO PANIFICADO ROJO

Descripción

Materia prima utilizada en piensos compuestos para alimentación animal. Producto cocido a partir de harina de cereales con aspecto granulado, grueso, duro y de color rojo intenso.

Ingredientes

Harina de cereales, agua, sal, colorante E-129, corrector vitamínico.

Observaciones

- No contienen, y no están hechas de organismos modificados genéticamente (Reg. 1829/2003 y Reg. 1830/2003).
- Almacene en un lugar seco, limpio, fresco y ventilado lejos de fuentes directas de calor.
- Consumir preferentemente antes de 6 meses a partir de su fecha de fabricación.
- Otras especificaciones: peso específico: 0.57 g/cm³.
- Contiene antioxidantes: galato de propilo (E-310) y BTH (E-321); conservantes: ácido cítrico (E-330).
- Este producto contiene un compuesto nutricional prebiótico y probiótico, completamente natural, que ayuda a conseguir una asimilación de nutrientes más efectiva y estimular las defensas inmunitarias mejorando la salud y reduciendo por tanto la necesidad de medicamentos.

Información nutricional		
Proteínas	Método C5127235. Dumas, Dumas (CTD)	13,23 %
Grasas	Método C5127203. Hidrólisis-extracción y gravimetría	1,7 %
Humedad (105°C)	Método gravimétrico.	8 %
Cenizas	Método C5127279 Combustión 550°C	1,14 %
Hidratos de carbono	Método cálculo.	74,93 %
Fibra Alimentaria insoluble	Método AACC 32-20 (volume1, 9 th edition)	1 %
Cobre	Método F-AAS	13 mg/Kg
Sodio		363 mg / 100g
Valor energético		346,5 Kcal / 100g

Microbiología	
Mesófilos (72h / 30°C)	< 10 exp 4 ufc / g
Enterobacterias totales (24h /37°C)	< 10 exp 2 ufc / g
<i>Escherichia coli</i> (24h / 44°C)	Ausencia / g
<i>Listeria monocytogenes</i> (Inmunofluorescencia/48)	Ausencia / 25 g
<i>Salmonella</i> (Inmunofluorescencia/24 h)	Ausencia / 25 g
Mohos y Levaduras (5 días / 25°C)	< 10 exp 3 ufc / g

Información vitamínica		
Vitamina A (Retinol IU/kg)	Método AN 12823-1 2014	23.600 IU/Kg
Vitamina E (dl-alpha-tocopherol)	Método EN 12822:2014	44,6 mg/Kg
Vitamina D3 (Cholcalciferol)	Método EN 12821:2009-08	2.470 IU/Kg

*Los resultados analíticos son obtenidos en el laboratorio Eurofins Steins Laboratorium Vejen y Eurofins Análisis Alimentarios.