



NORMAS TÉCNICAS DE CAENA(EX CAFAB)

NORMAS TÉCNICAS DE CALIDAD QUE ORIENTAN LA COMPRA DE MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS BALANCEADOS

HARINA DE CARNE Y HUESO

Definición: Es el residuo seco finamente molido, de tejidos animales mamíferos desprovisto de pelos, pezuñas, sangre contenidos estomacales e intestinales y recortes de cuero, salvo aquellos vestigios que se encontraren inevitablemente en buenas prácticas de fabricación; especialmente preparada para alimentación animal.

Color: Marrón dorado a marrón a chocolateado

Olor: Fresco característico del producto

Textura: el 95% del producto debe pasar por tamíz malla N^o: 10

CLASIFICACIÓN POR TIPOS

	Proteína Bruta	Fibra	Grasa	Ceniza
	mín.	máx.	máx.	máx.
Hna de carne 60%	60%	1%	12%	22%
Hna de carne 50%	50%	1%	12%	32%
Hna de carne 40%	40%	1%	12%	42%
	Humedad	Total Fósforo	Calcio	Valor de digestibilidad de proteína bruta
	mín.-----max.	mín.-----máx.	mín.-----máx.	mín.
Hna de carne 60%	6% -----9%	2,5%-----3,5%	5%-----7%	88%
Hna de carne 50%	6% -----9%	4%-----5%	8%-----10%	88%
Hna de carne 40%	6% -----9%	5,5%-----6,5%	11%----13%	88%

La relación Calcio/Fósforo el total debe ser 2:1

Para todos los tipos de harina de carne y hueso:

UREA **Máx**

0.5%

Determinaciones complementarias

Índice de Peróxidos Máx

20 miliequivalente por Kg. de grasa

Acidez(en Ac. Oleico) Máx

5% (referido sobre materia grasa)

Nitrogeno Amoniacal Máx

0,3% (referido en Nitrogeno)