

▲ ACEITE DE CERDO

ESPECIFICACIONES	
Impurezas Insolubles	1,0% Max
Humedad	1,0% Max
Ácidos grasos libres	8,0% Máx
Índice de peróxidos	5,0% mEq/kg
Rancidez	Negativo
Salmonella spp	Ausente
Eschericha coli	Negativo

Descripción General:

Obtenido del prensado de las vísceras y huesos previamente cocinadas, el aceite es separado del resto de los tejidos orgánicos por proceso de centrifugado, de color café claro a oscuro, con olor característico a cerdo libre de rancidez

Formulación del producto:

95 % Cerdo y 5% Res

Aditivo:

Se adiciona una mezcla de BHA y BHT a una dosis de 1 kg/ton.

Finalidad del producto:

Uso exclusivo para fabricantes de productos destinados a alimentación animal.

Recomendación de uso:

Este producto debe de ser usado conforme a la recomendación del técnico responsable de la formulación del producto

Caducidad:

365 días a partir de su fecha de elaboración

**Dictamen de funcionamiento SAGARPA Exp. N° PR/SON/2/0070/2009
Planta de Rendimiento NOM-060-ZOO-1999, Punto 6.1**