

| | | |
|---|--|----------------|
|  | SISTEMA GESTÃO INTEGRADO | Página: 1 de 2 |
| | FICHA TÉCNICA DO PRODUTO | Edição: 03 |
| | PROTEÍNA ANIMAL TRANSFORMADA 50 | Ref.º: FTP_01 |

1. PRODUTOR

Sebol – Comércio e Indústria de Sebo, S.A.

| | | | | |
|---------------|---|------------------|--|-----------------------------|
| Morada | Rua Padre Adriano – Olivais do Machio 2660-119 Sto. Antão do Tojal Portugal | Contactos | Tel: +351 219 828 190 Fax: +351 219 738 207 | E-mail: info@etsa.pt |
|---------------|---|------------------|--|-----------------------------|

Número de Controlo Veterinário: V 8005

Produtor de Derivados e Subprodutos no Sector dos Alimentos para Animais Registo N.º PT5AA032UP;

Licença de Exploração Industrial N.º 14/LVT/2011, emitida pela DRAP-LVT.

2. DENOMINAÇÃO COMERCIAL

Proteína animal transformada 50



3. DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Produto obtido através do processamento de subprodutos de origem animal da categoria 3, de acordo com o método 4 descrito no Anexo IV, Capítulo III do Regulamento (UE) n.º 142/2011 da Comissão, de 25 de Fevereiro.

4. APRESENTAÇÃO

| Forma | Cor | Odor | Densidade |
|---------------------------|------------------|----------------|------------------------|
| Granulado inferior a 3 mm | Amarela/Castanha | Característico | 0,75 Kg/m ³ |

5. CONSERVAÇÃO

Em local fresco e seco

6. PRAZO DE VALIDADE

12 meses

7. EMBALAGEM

A granel ou big bag de aproximadamente 1000 Kg

8. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Unidades Industriais de Produção de Alimentos Compostos para Animais de Companhia (Petfood);

Valorização Agrícola (Envio para Unidade Técnica Aprovada);

9. PARÂMETROS DE REFERÊNCIA

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

| DESIGNAÇÃO | UNIDADE | PLANO DE AMOSTRAGEM | | VALOR | | REFERÊNCIA |
|---------------------------|---------|---------------------------------------|---|------------------|------------------|---|
| | | n (unidades que constituem a amostra) | c (unidades da amostra com valores entre m e M) | m (Valor-limite) | M (Valor máximo) | |
| <i>Salmonella</i> | ufc/25g | 5 | 0 | Ausência em 25 g | | Regulamento (UE) n.º 142/2011 da Comissão |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | ufc/g | 5 | 2 | 10 | 300 | |

| | | |
|---|--|----------------|
|  | SISTEMA GESTÃO INTEGRADO | Página: 2 de 2 |
| | FICHA TÉCNICA DO PRODUTO | Edição: 03 |
| | PROTEÍNA ANIMAL TRANSFORMADA 50 | Ref.º: FTP_01 |

| PARÂMETROS QUÍMICOS | | | |
|---------------------|-----------|---------------|---|
| DESIGNAÇÃO | UNIDADE | VALOR | REFERÊNCIA |
| Proteína bruta | % | ≥ 50,0 | <i>Critérios internos de qualidade e Regulamento (UE) N.º 68/2013</i> |
| Humidade | % | ≤ 8,0 | |
| Cinza bruta | % | ≤ 37,0 | |
| Matéria gorda bruta | % | ≤ 14,0 | |
| Fósforo (Total) | % | [4,0-6,0] | |
| Potássio | % | [0,4-0,9] | |
| Valor energético | kcal/100g | [322,0-343,0] | |