3. KATEGÓRIÁJÚ SERTÉSLISZT
(magas fehérje)

A sertésliszt kizárólag emberi fogyasztásra szánt, egészséges sertésfélék vágásából származó 3. kategóriába sorolt vágóhídi melléktermékek feldolgozásával készülnek.

Az alapanyagot az EU Bizottság 142/2011/EU rendelete által előírt 1. feldolgozási módszer szerint max. 50 mm méretre történő aprítást követően min. 133 °C hőmérsékleten, min. 3 bar nyomáson, min. 20 percen át hőkezelik, majd a centrifugával történő zsírtalanítást szárítás, őrlés, osztályozás és csomagolás követi.

A sertésliszt baromfifélék, vízi élőlények, kedvtelésből tartott állatok és prémes állatok takarmányozására használható fel a vonatkozó jogszabályok betartásával.

Terméket előállító gyár neve:
ATEV Zrt. Mátyásdombi Gyára
Cím: **8134 Mátyásdomb, Külterület**

EU működési engedély szám:
06-ABP-002 (PROCP)

Takarmány előállítási nyilvántartási szám: **HU 06 1 00081**

Garantált beltartalmi értékek

MEGNEVEZÉS	57 +/- 2	
	MINIMUM	MAXIMUM
VÍZTARTALOM %		5
NYERSFEHÉRJE-TARTALOM %	57	59
NYERSZSÍR-TARTALOM %	8	10
HAMU	12	18
SAVSZÁM		12
PEROXIDSZÁM		12

A nyersfehérje emészthetősége min. 80%
Antioxidánssal kezelt 200 mg BHT/kg

A takarmány kiszerelése:

- PP/PE big bagben, nettó 1.000 kg súlyra egalizálva vagy
- ömlesztve

Minőség-megőrzési időtartam: a gyártás napjától számított 6 hónap