



“2018 - AÑO DEL CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA”

Ministerio de Salud

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL
DE LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
“DR. CARLOS G. MALBRAN”
INSTITUTO NACIONAL DE PARASITOLOGIA
“DR. MARIO FATALA CHABEN”
AVDA. PASEO COLON 568 BUENOS AIRES, ARGENTINA
TEL: (54 11) 4331-2330/7732/4010/16/17/19 * FAX:(54 11) 4331 7142

ANEXO II PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRESENTACIÓN

Se presenta en forma de Pellets de 20 mm de largo por 10 mm de diámetro aproximadamente o extrusado en bolsas de papel doble de 25 kg. Cada una en el caso de los pelleteados y en bolsas de 15 kg. Cada una en el caso del extrusado.

CARACTERÍSTICAS PROPIAS

Aspecto: limpia seca y sana

Color: característico, de acuerdo con la mezcla del productos intervinientes.

Olor: característico, de acuerdo con la mezcla de harina de pescado o de carne.

REQUISITOS

CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS

Caracteres organolépticos normales

Especificaciones Técnicas:

Proteínas	24 - 25 %
Grasa	4 - 6 %
Fibras	4 - 5 %
Humedad (max)	11%
Extracto libre de Nitrógeno	49 - 53 %
Energía	4.200 - 4.300 cal / kg

MINERALES	PORCENTAJE
Calcio	1,1 - 1,3
Fósforo	0,6 - 0,8
Sodio	0,4 - 0,5
Cloro	0,35 - 0,50