



SCHEDA TECNICA

B13 PASTONCINO BIANCO LUS – Mantenimento

Denominazione:

Mangime complementare per uccelli granivori

Denominazione commerciale:

B13 Pastoncino Bianco Lus

Caratteristiche:

Pastoncino bianco secco con albume d'uovo senza aggiunta di coloranti.

Prodotto nello stabilimento di:

Via Pradazzo, 1/d – 40012 Calderara di Reno (BO) – RIC. CE ABP921PETPP3

Composizione:

farina di frumento tipo "0" e tipo "00", albume d'uovo 12%, zuccheri, farina integrale di frumento, oli e grassi animali (strutto raffinato di puro suino), proteine del latte, lecitina di soia, aromi naturali, agente lievitante: lievito di birra.

Additivi: additivi organolettici sensoriali aromatizzanti 100mg/kg: aroma vaniglia, aroma latte, vanillina; **additivi tecnologici 100 mg/kg:** premiscela di additivi antiossidanti: conservante: E330, antiossidante: E310

**Componenti analitici:**

Umidità:	12,52 %
Proteina grezza:	12,91 %
Oli e grassi grezzi:	2,61 %
Fibra grezza:	2,12 %
Ceneri grezze:	0,95 %
Calcio:	305 mg/Kg
Fosforo:	1240 mg/Kg
Sodio:	1263 mg/Kg

Scadenza:

18 mesi dalla data di produzione

Parametri microbiologici:

Enterobatteriacee: <300 ufc/g

Salmonella: Assente in 25g

Modalità di conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Una volta aperta la confezione consumare preferibilmente entro 3 mesi.

Modalità d'uso:

Tal quale.

Somministrare senza limitazioni durante il periodo della muta e a disposizione durante il periodo dell'allevamento.

Durante il restante periodo dell'anno, mettere a disposizione 2-3 volte a settimana.

Il pastoncino può essere somministrato tal quale, oppure inumidito con qualche goccia d'acqua o miscelato con semi germogliati.

Lasciare comunque sempre i semi a disposizione degli uccellini.

Confezione:

Sacco termosaldato da 5 kg

3 sacchi per cartone

Data ultimo aggiornamento: 26 Ottobre 2015

Due Erre snc

Via Pradazzo, 1/D - 40012 Calderara di Reno (Bologna) Italy Tel. +39 051 6466149 - Fax +39 051 6467654

Mail: info@pastoncinolus.it