

## **NORMAS TECNICAS ALIMENTO BALANCEADO PARA CONEJOS TIPO GAZAPO**

### **DEFINICIÓN:**

Se entiende por alimento balanceado para conejos, al compuesto obtenido de la mezcla de elementos vegetales y / o animales con minerales y vitaminas, que contenga los nutrientes esenciales en proporciones adecuadas para el normal crecimiento, mantenimiento y la reproducción de los cobayos y conejos.

### **CONDICIONES GENERALES:**

#### **PARTES COMPONENTES**

- Harinas vegetales y / o animales
- Minerales
- Vitaminas
- Aglutinantes
- Antioxidantes

### **PRESENTACIÓN**

Se presenta en forma de Pellets de 10 mm de largo por 5 mm de diámetro aproximadamente en bolsas de papel doble de 25 kg. cada una.

### **CARACTERÍSTICAS PROPIAS**

Aspecto: limpia seca y sana.

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

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

### **CONTENIDO:**

Maíz – Trigo – Soja desactivada- Pellets de Soja – Pellets de Girasol – Pellets de Alfalfa – Afrechillo de trigo –Sorgo – Sal- Conchilla – Vitaminas –Minerales Colina – Metionina – Lisina- Fosfato de Calcio – Antioxidantes – Adsorbente de Micotoxinas

## REQUISITOS

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Caracteres organolépticos normales

#### **Especificaciones Técnicas:**

Proteínas no menos de	15%
Grasa no menos de	3 %
Fibras no menos de	12 %
Humedad (max.)	13 %
Extracto libre de Nitrógeno	45 – 50 %
Energía	4.000 – 4.200 kcal / kg
Cenizas no más de	8 %
Total de nutrientes digestibles	66 %

<b>MINERALES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Calcio mínimo	0.85
Calcio máximo	1,00
Fósforo mín	0.45
Fósforo máx	0.6
Sodio	0.30
Cloro	0.66
Potasio	1,20
Magnesio	0.25
Hierro	340 ppm
Manganeso	121 ppm
Zinc	120 ppm
Cobre	17 ppm
Cobalto	0,5 ppm
Iodo	0,6 – 1,6 ppm

<b>AMINOACIDOS</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Arginina	0.84
Metionina	0.35
Cistina	0.25
Lisina	0.78
Triptofano	0.14
Histidina	0,38
Isoleucina	0.88
Leucina	1,30
Fenilalanina	0.80
Treonina	0,64
Valina	0,84
Tirosina	0,50

<b>VITAMINAS</b>	
Vitamina A	15.000 – 30.000 UI / kg
Vitamina B	3.000 – 5.000 UI / kg
Vitamina E	44 -50 UI / kg
Tiamina	3 – 4 mg / kg
Riboflavina	4 – 8 mg / kg
Piridoxina	3,8 – 4,5 mg / kg
Niacina	35 - 50 mg / kg
Ac. Pantoténico	17 – 20 mg / kg
Ac. Fólico	3 – 6 mg / kg
Biotina	0,3 mg / kg
Colina	1.100 – 1.500 mg / kg
Vitamina B12	12 – 13 mg / kg
Inositol	340 mg / kg
Ac. ascórbico	0
Aglutinante y Antioxidante	c.s

### **ESTADO SANITARIO**

El producto no deberá tener más de 90 días de fabricación, fresco y homogéneo. Libre de mohos, ácaros e insectos. Estará libre de salmonella en 25 gr-

El producto se presentará en envase original de fábrica con etiqueta, rótulo y cierre original de fábrica, con número departida, limpio, seco y sano.

### **INSPECCION Y RECEPCIÓN**

La inspección se realizará sobre el total del producto recibido. Las bolsas serán transportadas en vehículos apropiados y para ese único fin. Las entregas se realizarán en forma parcial, según requerimientos del Servicio.

### **ANÁLISIS**

Extracción de muestras: Periódicamente y / o cuando se considere necesario, se extraerán muestras a los fines de controlar que el producto responda a las especificaciones de la presente norma técnica.

Se extraerá al azar tres alícuotas de 500 gr. cada una las que serán envueltas en papel y lacradas, que servirán de muestra con el siguiente destino:

- original al laboratorio de análisis
- duplicado al proveedor
- triplicado al depósito receptor

Cada muestra llevará un rótulo identificatorio en el que se consignará:

- Número de partida o lote
- Fecha de extracción de la muestra
- Peso de la muestra
- Nombre y apellido o razón social del proveedor
- Si es original, duplicado o triplicado
- Causa de rechazo del producto

Para bacteriología se extraerá la muestra en un frasco estéril.

### **ROTULADO**

Cada envase llevará un rótulo en todo de acuerdo con las disposiciones que establece el Código Alimentario Argentino y las leyes y disposiciones concordantes en vigencia o que se dicten.

Documentación adjunta: Cada partida entregada deberá estar acompañada de un certificado de Declaración Jurada del fabricante en el que se indique la formulación del producto y su fecha de elaboración sin perjuicio de que el Instituto realice el control químico biológico y bacteriológico del producto.