

## **REGLÓN N° 5: NORMAS TECNICAS ALIMENTO BALANCEADO PARA COBAYOS Y CONEJOS**

### **DEFINICIÓN:**

Se entiende por alimento balanceado para cobayos y 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.

### **REQUISITOS**

#### **CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS**

Caracteres organolépticos normales

#### **Especificaciones Técnicas:**

Proteínas	17 – 20 %
Grasa	2 – 5 %
Fibras	11,5 – 12,5 %
Humedad (max.)	13 %
Extracto libre de Nitrógeno	45 – 50 %
Energía	4.000 – 4.200 kcal / kg
Cenizas	8 – 9 %
Total de nutrientes digestibles	66 – 68 %

<b>MINERALES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Calcio	0,9 – 1,3 %
Fósforo	0,6 – 0,75 %
Sodio	0,4 – 0,5 %
Cloro	0,5 – 0,6 %
Potasio	1,2 – 1,4 %
Magnesio	0,3 – 0,35 %
Hierro	200 – 300 ppm
Manganeso	100 – 180 ppm
Zinc	25 ppm
Cobre	15 – 21 ppm
Cobalto	0,12 ppm
Iodo	0,6 – 1,6 ppm

<b>AMINOACIDOS</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Arginina	1,00 – 1,3
Metionina	1,4 – 1,5
Cistina	0,28 – 0,29
Lisina	0,9 – 1,00
Triptofano	0,24 – 0,26
Histidina	0,35 – 0,45
Isoleucina	0,95 – 1,00
Leucina	1,39 – 1,50
Fenilalanina	0,91 – 0,93
Treonina	0,67 – 0,75
Valina	0,93 – 0,96
Tirosina	0,50 – 0,59

<b>VITAMINAS</b>	
Vitamina A	15.000 – 30.000 UI / kg
Vitamina B	3.000 – 5.000 UI / kg
Vitamina E	50 – 130 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	300- 1000 mg /kg
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 de partida, 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.