

## Мука мясо-костная, ГОСТ 17536-82

Внешний вид: сухая, рассыпчатая масса

Запах: специфический

Крупность помола: остаток на сите 3 мм не более 5%

Влажность: 4% (ГОСТ Р 52838-2007)

Массовая доля сырого протеина: 43% (ГОСТ Р 51417-99)

Массовая доля жира: 16% (ГОСТ 13496.15-97)

Массовая доля сырой золы: 27,8% (ГОСТ 26226-95)

Золы нерастворимой в соляной кислоте 1 %

Металломагнитная примесь мг/кг, %: 200

Массовая доля сырой клетчатки, %, не более: 2,0

Массовая доля фосфора, %: 3,3 (ГОСТ 26657-97)

Массовая доля кальция, %: 9,8 (ГОСТ 26570-95)

Перекисное число, % J2 расчет: 0,46

Перекисное число, 1/2 O ммоль/кг: 37,2 (ГОСТ 53024-2008)

Химико-аналитические исследования

Место исследования: ФГУП ГНИИ биосинтеза белковых веществ  
«ГОСНИИСИНТЕЗБЕЛОК»

Нормативные документы на методы анализа: ГОСТ 13496.21-87, ГОСТ 13496.22-90

Результаты исследования: состав и содержание аминокислот, %

лизин	2,48	пролин	3,26
гистидин	1,14	аргинин	2,26
аспаргиновая кислота	4,26	треонин	1,43
серин	1,76	глутаминовая кислота	4,87
глицин	4,94	аланин	13,09
цистин	0,48	валин	2,19
метионин	0,63	изолеицин	1,24
лейцин	2,86	фениланин	1,44
ирозин	0,86		

Метод испытания : Правила бактериологического исследования кормов.

От 10.06.1975г., ; МУ 13-5-02/0827 от 14.07. ГОСТ Р 52337-2005, методике ГУВ от 28.08.1981г.

Результат: общее количество микробных клеток, энтеропатогенные типы кишечной палочки, бактерии рода сальмонелла, бактерии рода протей, токсинообразующие анаэробы – не обнаружены. Микроскопические грибы 3 КОЕ/г ( норма не более 10). Общая токсичность – не токсична. Дополнительно мука мясокостная обрабатывается препаратами САЛ КАРБ и ЭНДОКС фирмы КЕМИН-США. Обработка включена в стоимость товара.

Качество продукции по физико-химическим показателям, показателям безопасности соответствует требованиям ГОСТ 17536-82, МДУ 117-11 от 03.03.81г. ПДК 143-4/78-5а от 17.02.89, КУ № 13-7-2/216 от 01.12.94.