

Lizawki mineralizowane typu MULTI-LISAL Se

Formularz 2.3/3
 Data wydania: 1/2012
 Data aktualizacji 21.06.2016
 Strona: 1/1

1. OPAKOWANIE:

Opakowanie jednostkowe	Opakowanie transportowe	Ilość sztuk na palecie	Ilość warstw na palecie	Ilość sztuk na warstwie
a' 10 kg	paleta bezzwrotna 1200 kg	120	4	30

2. OPIS PRODUKTU:

Lizawki solne otrzymywane są ze zmielonej soli kamiennej na drodze prasowania z mieszanką minerałową zawierającą mikroelementy: magnez, mangan, cynk, kobalt, jod, selen. Lizawki solne mineralizowane Multi-Lisal Se odpowiadają normie ZN-97/1:2004. Nie zawiera alergenów oraz środków spożywczych modyfikowanych genetycznie /GMO/.

3. SKŁAD CHEMICZNY:

NaCl	min 94,0 %
H ₂ O	max 1,00 %
Części nierozpuszczalne w wodzie	max 4,0 %
Zawartość magnezu	2000 mg/kg
Zawartość kobaltu	18 mg/kg
Zawartość cynku	810 mg/kg
Zawartość manganu	830 mg/kg
Zawartość jodu	100 mg/kg
Zawartość selenu	10 mg/kg
barwnik - tlenek żelaza	

4. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Brykiety mają kształt graniastosłupów barwy brunatnej.. Masa jednostkowa 10kg ± 0,5.

5. ZAWARTOŚĆ DIOKSYN, ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH

Zawartość substancji niepożądanych zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie dopuszczalnych zawartości substancji niepożądanych w paszach z 23.01.2007 Dz.U.2007 nr 18 poz. 110 z późniejszymi zmianami

6. CECHY BIOLOGICZNE:

Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia zwierzęcego - tolerancja zerowa. Na podstawie właściwości naturalnych oraz przeprowadzonych badań sól nie budzi zastrzeżeń mikrobiologicznych.

7. CECHY FIZYCZNE

Brak zanieczyszczeń mogących spowodować uszkodzenia przewodu pokarmowego zwierzęcia.
 Wytrzymałość mechaniczna 100 kG/cm³ - min.

8. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE:

Lizawki mineralizowane mają zastosowanie jako mieszanka mineralna przeznaczona dla: bydła, koni, kóz, owiec i zwierzyny płowej.

9. WARUNKI PRZECHOWYWANIA:

Lizawki mineralizowane powinny być przechowywane w magazynach zamkniętych, o podłożu zabezpieczającym możliwość transportu wózkowego. Magazyny powinny być czyste, suche i przewiewne.

10. OKRES TRWAŁOŚCI:

Termin przydatności do spożycia 2 lata od daty produkcji.