

# Порошок из печени птицы

## ИСТОЧНИК СЫРЬЯ

Курица

Порошок из печени птицы можно использовать, когда необходимо замаскировать определенные неприятные вкусы или придать корму для домашних животных приятный вкус. Другое применение - в фармацевтических препаратах.

## ТИПИЧНЫЙ АНАЛИЗ

Общий азот 10 - 14 %

Аминоазот 2 - 2,4 %

pH 4,5 - 6,5

Порошок из печени птицы относится к пептонам серии «Костантино» для животных. Семейства экстрактов печени были разработаны Костантино на протяжении многих лет для оптимизации вкуса и вкусовых качеств конечного продукта.

Порошок из печени птицы является результатом мастерства Костантино в выборе наилучшего оптимизированного источника белка печени в сочетании с гидролизом, способным обеспечить оптимальные характеристики ингредиентов корма для животных. Пептон из порошка печени птицы фильтруется и концентрируется перед распылительной сушкой для получения очищенного продукта для этих целей. Порошок из печени птицы особенно эффективен там, где требуется сильный вкус печени, чтобы удовлетворить аппетит животного или замаскировать неприятный вкус. Как и многие другие продукты Costantino, этот продукт можно персонализировать для возможной точной настройки химических свойств в соответствии с оптимальными потребностями клиентов.

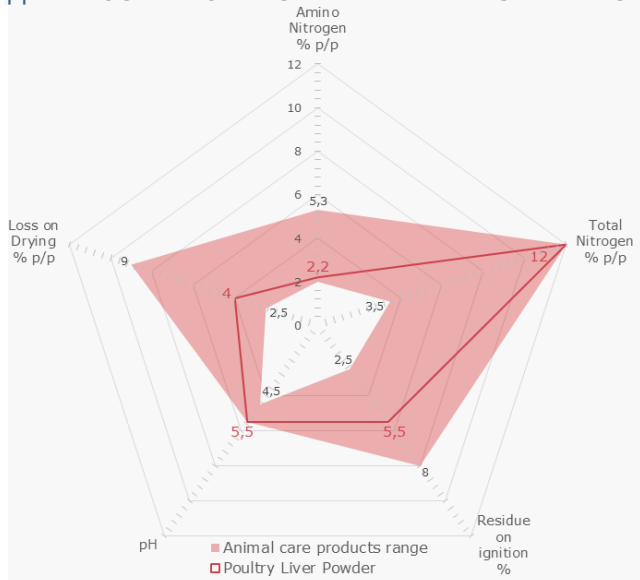
## ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ

Порошок из печени птицы гигроскопичен и может поглощать запахи. Рекомендуются температура ниже 30°C, относительная влажность ниже 65% и среда без запаха. Избегайте прямых солнечных лучей. Срок годности: 3 года с даты изготовления в оригинальной герметичной упаковке в сухом месте, в идеале при температуре от 8 до 30°C.

Стандартная упаковка представляет собой картонную коробку весом 25 кг, которая содержит продукт во внутреннем полиэтиленовом пакете-вкладыше. Не используются скобы или металлические застёжки:

- Возможна индивидуальная упаковка
- Поставляется с сертификатом анализа

## ДИАПАЗОН ФИЗИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ ПРОФИЛЕЙ



Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Россия +7(495)268-04-70

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Казахстан +7(7172)727-132

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Киргизия +996(312)96-26-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Орел (4862)44-53-42  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93