

SCHEDA TECNICA

GRASSO ANIMALE CATEGORIA 1 PROVENIENZA CATEGORIA .3

Essa contiene esclusivamente dei sottoprodotti derivati dalla macellazione bovina e suina.

Proprietà fisiche

Apparenza :Grasso liquido

Colore:Tendente al giallo

Legislazione	Reg. ce1069/2009
Metodo di trasformazione	Metodo1 o4

Caratteristiche analitiche

Descrizione	U.M.	Valore	Metodo
FFA % acido oelico		2,00%	M.I.201
M.I.U.		0,99%	UNI EN ISO 3961-2012
Umidità	g/100g	0,15%	M.I. 63:2007 Karl Fisher
Colore °FAC			NGD C21-1976
Potere Calorifico infer.		>36.000MJ/Kg	
Fosforo mg/Kg		12	ISO 10540-3 2002
N° Jodio	Mgl2/100g	61	EN 14538-2006 anal. Spettr.ICP OES
Calcio mg/Kg	Mg/kg s.t.q.	25	EN 14538-2006 anal. Spettr.ICP OES
Magnesio mg/Kg	Mg/kg s.t.q.	13	EN 14538-2006 anal. Spettr.ICP OES
Azoto mg/Kg	Mg/kg s.t.q.	430	KJELDAHL
Potassio mg/Kg		Nd.	EN 14538-2006 anal. Spettr.ICP OES

*Il ns. prodotto è in assenza di sostanze plastiche.

Consegna prodotto

Cisterne adatte al trasporto di grassi liquidi Categoria 1