

# CALSEA MAX PROT

N° de Registro (MGAP)	Tipo de Producto	Naturaleza del Producto	Presentación Física
13950	Proteico -Vitamino – Mineral	Mezcla	Polvo

<b>Lugar de Elaboración:</b>	Uruguay.
<b>Proceso de Elaboración:</b>	Pesaje de materias primas, molienda, mezcla y envasado.
<b>Características Físicas:</b>	Polvo: grueso. Color: marrón.
<b>Presentación:</b>	Bolsa plástica de 20 kg.
<b>Período de validez:</b>	18 meses.



## Ingredientes utilizados

Harina de Girasol y/o Harina de Soja y/o Harina de Canola, Afrechillo de Trigo y/o Afrechillo de Arroz y/o Maíz, Melaza de caña, Urea, **Calseagrit** y/o Lithothamne T400, Fosfato Bicalcico y/o Fosfato Monocálcico, Carbonato de Calcio, Cloruro de Sodio, Bicarbonato de Sodio, Óxido de Magnesio, Óxido de Zinc, Selenito de Sodio, Sulfato de Cobalto, Azufre, Iodato de Calcio, Sulfato de Cobre, Levaduras Vivas (Sacharomyces Cerevesiae), Vitamina A, D3 y E.

## Modo de uso

Para mezclar con alimentos almidonosos o silos cuando se suplementa sobre pasturas.

Categoría: bovinos a partir de los 180 kg de PV.

Dosis: min 0,15 % PV animal Max: 0,2 % PV animal o del 8 al 12% del concentrado total.

Alimento que contiene Urea (15% BF), no apto para monogástricos

## Almacenamiento y manejo

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la humedad. No está clasificado como materia peligrosa según las normas de transporte vigentes. Se recomienda el uso de mascarilla cuando se va a estar en contacto con el material por un tiempo prolongado. No es tóxico, pero por tratarse de un material muy fino puede afectar a persona alérgicas. No apta para consumo humano.

## Características químicas

Calcio (Ca)	11-14%
Fósforo (P)	1%
Azufre (S)	0,8%
Magnesio (Mg)	1,3%
Zinc (Zn)	310 mg/Kg
Hierro (Fe)	180 mg/Kg
Cobre (Cu)	125 mg/Kg
Iodo (I)	20 mg/Kg
Cobalto (Co)	4 mg/Kg
Selenio (Se)	2 mg/Kg
Manganeso (Mn)	200 mg/Kg
Vitamina A	70000 UI/Kg
Vitamina D3	2500 UI/Kg
Vitamina E	100 UI/Kg

## Otros

Humedad máxima	13,5 %
Máx de cenizas insolubles al HCL	2%
Máx minerales	
Máx NaCl	8%
Máx de proteína	50%
Máx de urea	16%
Levaduras Vivas	9 X 10 <sup>8</sup> UFC

## Certificaciones

Cuenta con las certificaciones ISO 22000:2005 (Gestión de Inocuidad de Alimentos) y de Buenas Prácticas de Elaboración del MGAP.

Las características técnicas son garantizadas a la salida de fábrica.