

**PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

Fuente: Marseilles, IL / Weeping Water, NE / Joplin, MO

Nombre alternativo:

ANÁLISIS QUÍMICO	PORCENTAGE TÍPICO	PORCENTAGE GARANTIZADO
Fósforo (P)	18,65	18,5 min.
Calcio (Ca)	20,7	20,0 min. - 24,0 máx.
Flúor (F)	0,15	0,185 máx.
Aluminio (Al)	0,48	
Cobre (Cu)	1,8 ppm	
Hierro (Fe)	1,1	
Magnesio (Mg)	0,31	
Manganeso (Mn)	504 ppm	
Potasio (K)	0,08	
Sodio (Na)	0,11	
Azufre (S)	1,0	
Zinc (Zn)	110 ppm	
Humedad (H <sub>2</sub> O)	2,0	

DATOS FÍSICOS	TÍPICOS	GARANTÍZADOS
<b>ANÁLISIS POR TAMIZADOR - TYLER</b>	<b>% ACUMULATIVO</b>	
+12	0	
+100	>99	
-100	<1	
Densidad a granel lbs/ft <sup>3</sup>	58 - 61	
Números guía tamaño (SGN)	61 - 77	
Índice de uniformidad	>40	
Color	Gris	

**Nota:** todas las propiedades mencionadas estan basadas en el análisis de una muestra mixta de un envío de grandes cantidades.

Muestra fortuitas o muestras de vagones al azar podrían no coincidir con los datos típicos especificados.