

<b>Glosario de términos de ingredientes de origen animal</b>		
<b>Término en Inglés</b>	<b>Denominación que debe llevar la etiqueta</b>	<b>Descripción</b>
<b>Meat and Bone Meal</b>	<b>Harina de Carne y Hueso. (Indicar especie)</b>	Consiste en partes limpias de tejidos de mamífero y huesos proveniente de los rastros ó plantas de rendimiento. Puede contener sangre, cuernos, pezuñas, cuero, pelo, contenido estomacal ó intestinal, que no puedan eliminarse en el proceso. No debe contener material extraño que no esté descrito en esta definición. La descripción del nombre debe corresponder a su origen y composición.
<b>Meat Meal</b>	<b>Harina de carne. (Indicar especie).</b>	Son los tejidos de mamíferos obtenidos de las plantas de rendimiento. No debe contener ninguna cantidad agregada de sangre, pelo, cuerno, cuero, pezuñas, contenido estomacal, ruminal ni intestinal, salvo pequeñas cantidades que no puedan ser removidas en una buena práctica de manufactura. No contendrá materiales extraños agregados que no hayan sido descritos en esta definición. La descripción del nombre debe corresponder a su origen y composición.
<b>Animal By-Product Meal</b>	<b>Harina de sub-producto ( indicar especie animal )</b>	Es el producto del rendimiento de tejidos animales sin pelo, cuernos, pezuñas, recortes, estiércol, contenido estomacal ni ruminal, excepto en las pequeñas cantidades que no puedan ser removidas en un buen proceso de manufactura. No debe contener material extraño no descrito en esta definición. La descripción del nombre debe corresponder a su origen y composición.
<b>Poultry By-Products</b>	<b>Sub-productos de aves</b>	Consisten en las partes limpias (no de rendimiento) de aves como carcasas, cabezas, patas, y material extraño en pequeñas, puede contener piel, cantidades que no pueda eliminarse en un proceso de buenas prácticas de manufactura. La descripción del nombre debe corresponder a su origen y composición.
<b>Spray Dried animal Blood</b>	<b>Harina de sangre (indicar especie animal ) (si se utiliza alguno de los componentes de la sangre se debera indicar suero, hemoglobina etc).</b>	Es el producto obtenido de la sangre limpia y fresca, sin materiales extraños como pelo, orina, excepto en pequeñas cantidades que no puedan ser eliminadas en un buen proceso de manufactura. Nota. Puede ó no incluirse despues el nombre del proceso de secado.
<b>Blood Meal</b>		

<b>Glosario de términos de ingredientes de origen animal</b>		
<b>Término en Inglés</b>	<b>Denominación que debe llevar la etiqueta</b>	<b>Descripción</b>
<b>Poultry By-Product Meal</b>	<b>Harina de sub-productos de aves [especificando según se requiera si es pollo, gallina, pavo etc]</b>	Consiste de las partes limpias y molidas de las carcasas de ave, piel, partes enteras o deshuesadas pescuezos, patas, huevos no desarrollados e intestinos de ave sacrificados en rastros. No debe contener pluma, excepto pequeñas cantidades que no puedan eliminarse en un buen proceso de manufactura. La descripción del nombre debe corresponder a su origen y composición.
<b>Hydrolyzed Poultry Feathers</b>	<b>Harina de pluma hidrolizada</b>	Es el producto resultante del tratamiento térmico a presión de plumas no descompuestas provenientes de rastros de aves, libres de aditivos. Puede incluir partes que no puedan ser eliminadas en el correcto proceso de manufactura.
<b>Meat</b>	<b>Carne [especificar la(s) especie(s)]</b>	Es la carne fresca derivada de tejidos de mamíferos. Se refiere al músculo estriado y esquelético que se encuentra en lengua, corazón, esófago con o sin grasa ó porciones de piel, tendones, nervios y venas que normalmente se encuentran en la carne. Su uso debe ser seguro para la alimentación de mascotas. La descripción del nombre debe corresponder a su origen.
<b>Hydrolyzed Poultry By-Products Aggregate</b>	<b>Hidrolizados de subproductos de ave</b>	El producto resultante de la hidrólisis, tratamiento térmico o una combinación de ambos de los subproductos de las aves sacrificadas, limpias y sin descomponer, incluidas partes como cabezas, patas, huevos sin desarrollar, intestinos, plumas y sangre.
<b>Meat By-Products</b>	<b>Sub- productos de (especificar especie)</b>	Son tejidos frescos de mamíferos sacrificados excepto carne, no provenientes de plantas de rendimiento. Contienen vísceras, bazo, riñón, hígado, sangre, hueso, parcialmente desgrasado a bajas temperaturas, tejido graso, estómagos e intestinos liberados de sus contenidos. No incluye pelo, cuernos, dientes ni pezuñas. Su uso debe ser seguro en alimentación de mascotas. La descripción del nombre debe corresponder a su origen
<b>Animal Liver</b>	<b>Hígado especificar especie o especies</b>	órgano fresco, congelado o deshidratado. La descripción del nombre debe corresponder a su origen y composición.

<b>Glosario de términos de ingredientes de origen animal</b>		
<b>Término en Inglés</b>	<b>Denominación que debe llevar la etiqueta</b>	<b>Descripción</b>
<b>Poultry</b>	<b>Aves o Carne de Aves [especificando según se requiera si es pollo, gallina, pavo etc]</b>	Es la combinación de carne limpia y piel con ó sin hueso, carcasas de ave, sin plumas, cabezas, patas ni entrañas. La descripción del nombre debe corresponder a su origen y composición.
<b>Animal digest</b>	<b>Digesta (o) animal o Hidrolizado Animal (indicar la especie)</b>	Es un material que resulta de la hidrólisis química y/o enzimática mecánica que de tejidos animales limpios y sin descomposición y ha sido tratado térmicamente. No deben contener pelo, cuernos, dientes, pezuñas ni plumas, excepto en pequeñas cantidades que no puedan ser removidas mediante un buen proceso de manufactura.
<b>Poultry meal</b>	<b>Harina de ave especificando según se requiera si es pollo, gallina, pavo etc)</b>	Es el producto procesado de ave obtenido en plantas de rendimiento. Puede componerse por carne fresca, piel y carcasas ó una combinación de ellas. Sin plumas, cabezas, patas ni entrañas. La descripción del nombre debe corresponder a su origen y composición.
<b>Animal plasma</b>	<b>Plasma (indicar especie)</b>	Es el producto obtenido por secado del plasma animal, el cuál ha sido separado del material celular (células sanguíneas rojas y blancas) de la sangre entera mediante proceso mecánico y químico. La descripción del nombre debe corresponder a su origen y composición. Nota. Puede ó no incluirse despues el nombre del proceso de secado.
<b>Egg product</b>	<b>Huevo o Producto de huevo</b>	Huevo líquido, congelado o deshidratado. Este producto debe estar libre de cáscaras y otros materiales no de huevo excepto pequeñas cantidades que no puedan eliminarse en un proceso de buenas prácticas de manufactura.
<b>Meat Protein Isolate</b>	<b>Aislado de proteína de carne [especificar la(s) especie(s)]</b>	Se produce separando la proteína de carne de los huesos frescos, limpios y sin adulterar utilizando proceso térmico y secado a bajas temperaturas para preservar funcionalidad y valores nutricionales.

<b>Glosario de términos de ingredientes de origen animal</b>		
<b>Término en Inglés</b>	<b>Denominación que debe llevar la etiqueta</b>	<b>Descripción</b>
<b>Dried Milk</b>	<b>Leche Deshidratada [especificar la(s) especie(s)]</b>	Leche en polvo.
<b>Calostro</b>	<b>Calostro Bovino o de vaca deshidratado</b>	Producto obtenido por la desecación de la secreción láctea obtenido dentro de las primeras 48 horas después del parto de la vaca.
<b>Dried cheese</b>	<b>Queso deshidratado</b>	Es el producto obtenido de la deshidratación del queso.
<b>Dried Hydrolyzed Casein</b>	<b>Caseína desecada hidrolizada [especificar la(s) especie(s)]</b>	Es el residuo obtenido al secar el producto acuoso resultado de la digestión enzimática de la caseína.
<b>Dried Skimmed Milk</b>	<b>Leche descremada en polvo (especificar la especie)</b>	Es el residuo obtenido al secar leche descremada.
<b>Dried (Dry) Whey Protein Concentrate</b>	<b>Suero de leche deshidratado (especificar la especie)</b>	Es el producto obtenido por la remoción del agua, lactosa, y/o minerales del suero de leche por ultrafiltración, deshidratación u otro proceso.

<b>Glosario de términos de ingredientes de origen animal</b>		
<b>Término en Inglés</b>	<b>Denominación que debe llevar la etiqueta</b>	<b>Descripción</b>
<b>Fish Meal</b>	<b>Harina de Pescado</b>	Es la parte limpia, seca, sin descomponer, molida del pescado entero o cortes de pescado, uno o ambos, con o sin la extracción del aceite. Puede o no especificar el tipo de pescado, ejemplo: atun, salmon etc..
<b>Fish by products</b>	<b>Pescado entero y/o Subproductos de pescado</b>	Debe consistir de partes que no son del rendimiento, limpias, partes del pescado sin descomposición (tal como, pero no limitado a, cabezas, aletas, colas, extremidades, piel, hueso y vísceras) que resultan del proceso industrial del pescado. Puede o no especificar el tipo de pescado, ejemplo: atun, salmon etc..
<b>Animal Fat</b>	<b>Grasa Animal [especificar la(s) especie(s)]</b>	Es obtenida de los tejidos de mamíferos y/o aves en proceso comercial del rendimiento o extracción.
<b>Aceite de Pescado</b>	<b>Aceite de pescado</b>	Es el aceite del rendimiento o extracción del pescado entero o sus partes. Puede o no especificar el tipo de pescado, ejemplo: atun, salmon etc..
<b>Shrimp Meal</b>	<b>Harina de Camarón</b>	Es la parte seca molida sin descomposición proveniente del camarón entero o en sus partes.
<b>Corn Gluten Meal</b>	<b>Concentrado proteico de maíz No debe ser concentrado proteínico. Debe buscarse otra definición porque causa confusión con concentrados y/o aislados que sí están disponibles en el mercado</b>	Esperar a definir este concepto cuando trabajemos en un futuro en la lista de ingrediente de origen vegetal

<b>Glosario de términos de ingredientes de origen animal</b>		
<b>Término en Inglés</b>	<b>Denominación que debe llevar la etiqueta</b>	<b>Descripción</b>
<b>Gelatin by-product</b>	<b>subproducto de Grenetina o Gelatina (definir especie)</b>	Es el residuo seco de diversos procesos de la fabricación de gelatina comestible
<b>Broth</b>	<b>Caldo (especie)</b>	Es obtenido por la cocción de huesos de mamífero o aves / pescados , partes y/o tejido muscular
<b>Caseína</b>	<b>Caseína</b>	Es el residuo sólido obtenido de la coagulación ácida del cuajo de la leche descremada.
<b>Dried Whey</b>	<b>Suero de Leche deshidratado (especificar la especie)</b>	Es el producto obtenido por la remoción del agua en el suero de leche