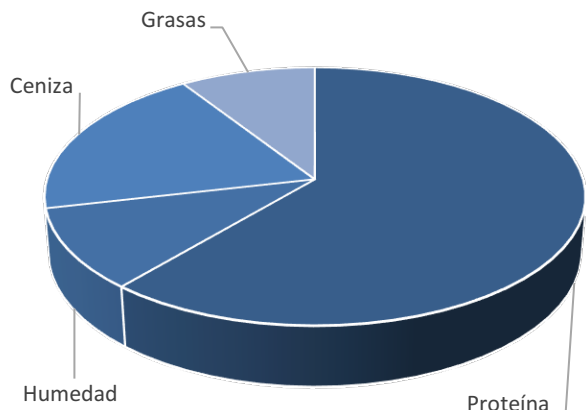




HARINA DE PESCADO

Harina de Pescado es un producto obtenido del procesamiento de exedentes de pescados, eliminando su contenido de agua y aceite. Proporciona una fuente concentrada de proteína de alta calidad y una grasa rica en ácidos grasos indispensables para el rapido crecimiento de los animales



Análisis Bromotalógico

Parametro	Resultado
Proteína	60.0% min
Humedad	10.0% max
Ceniza	19.0% max
Grasas	9.0% max

Digestibilidad	95.0% min
Calcio	6.50% max
Fósforo	2.50% min

Tratado con Salmonicida en proporción de 2kg por Tonelada
Producto tratado con antioxidante RENDOX 1Lt/Ton

Textura: 5% al 6% de gruesos malla #10 Tyler
E. Colli: Negativo
Salmonella: Negativo, certificado por laboratorio oficial de Sagarpa

Presentaciones
Sacos de 25 Kg
Mega sacos 1,000 Kg

Almacene en un lugar fresco y seco de preferencia en su saco original.

Los datos que figuran en el análisis típico son únicamente promedios y no se consideran como garantías, expresadas o incluidas, ni como condición de venta