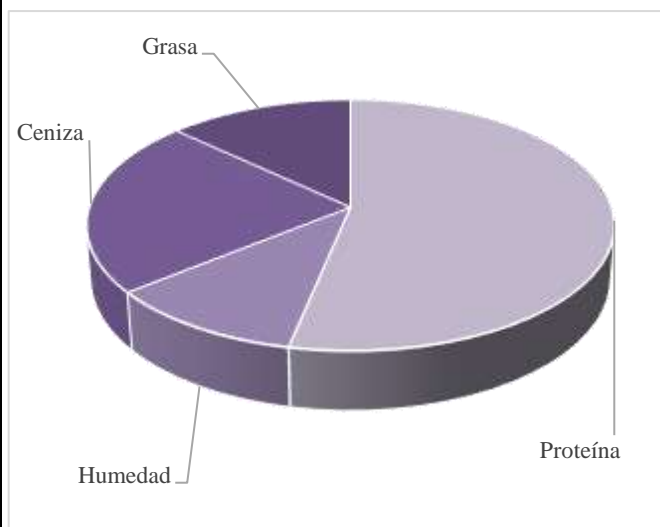




HARINA DE CAMARÓN

La harina de camarón es un producto que se obtiene al procesar industrialmente las cabezas y cáscara del camarón de granja y del mar bajo estrictos estándares de calidad.

Los pigmentos que tiene el camarón son utilizados para dar color a la carne de pollos de engorda y a las yemas de huevo. De igual forma esta harina es utilizada para la formulación de alimentos para cerdos, peces y principalmente para camarón ya que contiene los minerales que necesita el camarón cuando muda de exoesqueleto.



Análisis Bromatológico

Parámetro	Resultado	
Proteína	49.0 %	mín.
Humedad	10.0 %	máx.
Ceniza	20.0 – 22.0 %	
Grasa	12.0 %	
Digestibilidad	95.0 %	mín.
Calcio	6.5 %	máx.
Fósforo	2.5 %	mín.

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.