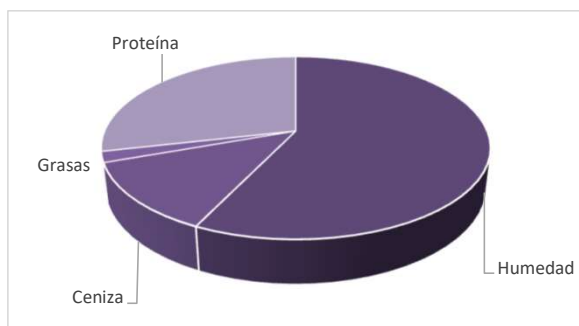




SOLUBLE DE PESCADO

En el proceso de fabricación de harina de pescado, se obtiene un producto llamado soluble de pescado, con una concentración de 40º brix. El soluble de pescado es utilizado en la agricultura orgánica y en la alimentación animal debido a que contiene un alto porcentaje de proteína soluble.



Análisis Bromotalógico

Parametro	Resultado	
Proteína	28-30%	
Humedad	60.0%	Max.
Ceniza	13.0%	Max.
Grasas	2.0%	Max.
Grados BX	45.0%	Max.
Viscosidad	120 - 600	cps

Densidad de 1.08 a 1.11 g/ml

Tiene un pH de 4.5 a 6.2

Color: Café claro a café oscuro

E. Colli: Negativo

Salmonella: Negativo, certificado por laboratorio oficial de Sagarpa

Presentaciones

Totes de 1,000 litros

Pipas a granel.

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