

FICHA TÉCNICA.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

HARINPRO - Harina de cabezas de camarón (*Penaeus vannamei*).

TIPO DE ALIMENTO

Suplemento proteínico de formulación en balanceados para animales acuícolas y terrestres por ser sumamente rico en Colina, Astaxantina y Quitina, razón por la cual su inclusión en balanceados para animales es idónea.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La harina de cabezas de camarón es fabricada a partir de los subproductos generados por la industria empacadora de camarón (cabezas y cutículas), manteniendo la cadena de frío desde la recolección hasta el procesamiento de los sub productos, lo cual permite preservar sus propiedades nutricionales, proporcionando una harina con niveles de digestibilidad más altos.

USOS DEL PRODUCTO

Se recomienda mezclar en raciones alimenticias de; truchas, salmones y tilapia para dar el debido color a la carne y otros beneficios. Puede utilizarse además en la elaboración de alimentos balanceados de animales en general.

ANÁLISIS NUTRICIONALES

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

Aspecto	Grano de molienda.
Color	Rojo / naranja.
Olor	Propio del camarón.

ANÁLISIS PROXIMAL

Proteína	50 – 53 %
Ceniza	18 – 22 %
Humedad	8 – 11 %
Grasa	6 - 10 %
Energía	3049.20 Kcal/kg



CARACTERES MICROBIOLÓGICOS

E. coli	Ausencia
Salmonella spp.	Ausencia
Coliformes totales	Max 150 MNP/g
Aerobios mesófilos	10 ⁶ UFC/g

PRESENTACIÓN

Sacos laminados de polipropileno de 25kg, en Big Bags, o lo que requiera el cliente.

VIDA ÚTIL

Nueve meses a partir de la fecha de elaboración.

COMPOSICIÓN

Harina de cabeza de camarón y Antioxidante BHT (E321)

ALMACENAMIENTO

Mantenga el producto en un lugar seco, ventilado, evite contacto directo con el sol, suelo y la humedad antes de ser usado.

REGISTRO SANITARIO

INP-R002480