



Manabita

PRODUCTO: HARINA DE PESCADO

Descripción General

Harina de pescado obtenida a partir de subproductos de atún (scrap). Fuente de proteína. Sirve para la elaboración de alimento balanceado de uso acuícola.

Composición

- Subproductos de Atún
- Antioxidante

Proceso Industrial

La harina de pescado es obtenida de la reducción del contenido de humedad del scrap de atún, materia prima que es sometida a procesos de cocción, prensado, secado, molienda, luego ensacado y almacenado en bodegas.

Características Fisicoquímica

Proteína	58% min
Ceniza	24% max
Grasa	12% max
Humedad	10% max
Digestibilidad	90% min
TVN	150 mg / 100g max
Histamina	1000 ppm max
Antioxidante	150 ppm al embarque min
Arena	2% max
Sal	5% max

Metales Pesados

Mercurio	0.5 ppm max
Cadmio	2.5 ppm max
Arsenico	25 ppm max
Plomo	10 ppm max

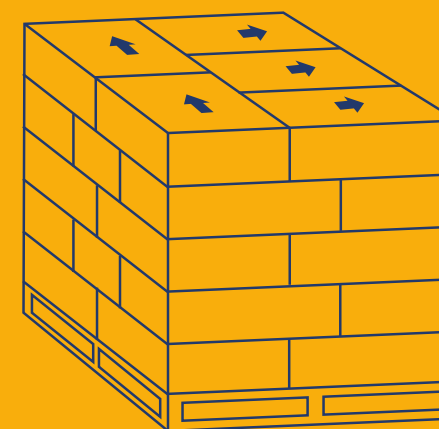
Análisis Microbiológico

Salmonella	Ausencia
Shigella	Ausencia
Clostridium	Ausencia
E.Coli	Ausencia

Presentación

- Sacos laminados de polipropileno 50 Kg.
- Sacos laminados de polipropileno 25 Kg
- Big Bag 1000 Kg

Caducidad de la Harina: 12 meses desde la fecha de producción



Almacenamiento

Almacenar en bodegas ventiladas



Vía del Pacífico Km. 6.5
s/n, Manta - Rocafuerte
+593 5 370 0740
rserrano@manabita.ec
www.manabita.ec

Actualización: Julio/2023