



**PROHAMEX**  
PROTEÍNAS Y HARINAS DE MÉXICO

# FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO

**HARINA DE SANGRE**

## DESCRIPCIÓN

Harina proveniente de la deshidratación de la sangre fresca del sacrificio de bovinos, pasando antes por un coagulador y centrifugado. La Harina de Sangre es un producto con alto contenido protéico y un alto coeficiente de digestibilidad (> 92%). Es rica en uno de los aminoácidos más importantes para el desarrollo humano y animal: La Lisina. Libre de bacterias nocivas y sin olor amoniacal, putrefacción o rancidez.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Marrón Rojizo.  
Olor: Fresco.  
Sabor: S/D  
Aspecto: Grano Fino

## PARÁMETROS

Presentación: Saco de Cartón (25 kg).

Humedad	10% Max.
Proteína	85% Min.
Digestibilidad Pepsina .2%	98% Min.
Grasa	2% Max.
Cenizas	2% Max.
Lisina total	8 a 9%
Lisina disponible	80 a 90%
Salmonela	Neg

## AMINOÁCIDOS

Alanina	7.4%	Lisina	8.9 %
Arginina	4.2%	Metionina	1.1%
Ácido Aspártico	10.5 g/100	Fenilalanina	7.0%
Cistina	1.2%	Serina	4.8%
Ácido Glutámico	9.3%	Treonina	4.7%
Glicina	4.3%	Triptofano	1.4%
Histidina	6.0%	Tirosina	3.1%
Isoleucina	1.1%	Valina	8.5%
Leucina	12.6%		



Capilla Sixtina 101 - 103 Col. Capilla de Alfaro  
León, Guanajuato, México. CP 37233 Tel. (477) 780 1466

