



**PROHAMEX**  
PROTEÍNAS Y HARINAS DE MÉXICO

# FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO **HARINA DE ATÚN**

## DESCRIPCIÓN

La harina de pescado es un producto concentrado que resulta del procesamiento de cabezas de atún mismas que son capturadas por barcos que cuentan con sistema de refrigeración con el objetivo de mantener y conservar la frescura de la materia prima, la cual es procesada inmediatamente a su recepción para optimizar la calidad del producto terminado. La HARINA DE PESCADO resulta del cocimiento, prensado, secado y molienda de cabezas de atún y/o subproductos resultantes de las plantas congeladoras y enlatadoras. Es un ingrediente utilizado para la elaboración de alimentos balanceados para animales de crianza como: aves, vacunos, porcinos y acuacultura. Adicionada con antioxidantes y agentes antimicrobianos que aseguran su estabilidad.

## CARACTERÍSTICAS

Color: Café

Olor: Aroma característico a pescado cocido fresco, sin olor amoniacal, putrefacción o a rancidez.

Sabor: S/D

Aspecto: polvo con granulometría fina.

Libre de Salmonella sp, S.

## PARÁMETROS

Humedad	9% Max.
Proteína	60% Min.
Digestibilidad	90% Min.
Grasa	12% Max.
Cenizas	24% Max.
Salmonela	Neg



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

