



PROHAMEX
PROTEÍNAS Y HARINAS DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO **HARINA DE SARDINA**

DESCRIPCIÓN

La harina de pescado es un producto concentrado que resulta del procesamiento de varias especies de sardinas, 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 sardina entera y/o subproductos resultantes de las plantas congeladoras y enlatadora de sardinas. Es un ingrediente utilizado para la elaboración de alimentos balanceados para animales de crianza como: aves, vacunos, porcinos y acuicultura. Adicionada con antioxidantes y agentes antimicrobianos que aseguran su estabilidad.

CARACTERÍSTICAS

Color: Café Claro
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	7% Max.
Proteína	64% Min.
Digestibilidad	90% Min.
Grasa	10% Max.
Cenizas	16% Max.
Salmonela	Neg



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

