



PROHAMEX
PROTEÍNAS Y HARINAS DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO **HARINA DE PESCADO**

DESCRIPCIÓN

La harina de pescado es un producto concentrado que resulta del procesamiento de varias especies (Tilapia 50%, Atún 30%, Bicuda 20%), 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 entera y/o subproductos resultantes de las plantas congeladoras y enlatadoras de pescado. 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 sustentabilidad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Café marrón

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	8% Max.
Proteína	54% Min.
Digestibilidad	90% Min.
Grasa	11% Max.
Cenizas	30% Max.
Salmonela	Neg



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

