

## FICHA TECNICA DE HARINA DE CAMARON

---

### Ventajas nutricionales

La harina de camarón aporta nutrientes importantes como proteína, minerales (Ca, Mg, Na y K) y quitina. También es rica en vitamina A y en hierro.

### Aplicación del Producto

Proporciona un sabor natural que aumenta la atractividad y mejora la digestión en la elaboración de balanceados para alimentación acuícola principalmente en las raciones para la elaboración de balanceado para truchas, tilapia y salmones para dar el debido color a la carne.

### Almacenamiento y embalaje

El producto es empacado en sacos de fibra de polietileno y sacos de polipropileno de 25 Kg y 50 Kg. El almacenamiento se realiza en un lugar fresco y ventilado.

### Información Técnica

Las empresas productoras con las cuales trabajamos tienen harina de camarón con las siguientes características:

Parámetros	Cabeza camarón
Humedad %	< 11
Grasa %	< 13
Proteína %	40 – 48
Cenizas %	24-28
Histamina ppm	< 500
TVN (mg/100gr)	120
FFA %	10
Astaxantina ppm min	150

### Etiquetado

Las etiquetas se realizan en base a los requerimientos de los clientes y las regulaciones de los países de destino

### Certificaciones

Trabajamos con productores que cumplen con estándares locales e internacionales para la producción de harina de camarón.