

## FICHA TECNICA DE HARINA DE PESCADO

---

### Ventajas nutricionales

La harina de pescado ofrece una amplia gama, y es particularmente rica en vitaminas del grupo B, incluyendo niacina, colina, riboflavina, ácido pantoténico y B12, así como es una buena fuente de proteína, lisina y metionina.

### Aplicación del Producto

La harina de pescado se utiliza principalmente como fuente de energía concentrada para la alimentación de animales. Su principal uso es para la alimentación de cerdos, aves, vacas, camarones y ganado vacuno.

### Almacenamiento y embalaje

El producto es empaçado en sacos de polipropileno de 25, 50 Kg y en big bags de 1000 Kg y 1250 Kg. El almacenamiento se realiza en un lugar fresco y ventilado.

### Información Técnica

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

Parámetros	Pesca entera	Atún
Humedad %	< 10	< 10
Grasa %	< 10	< 12
Proteína %	62 - 68	55 - 58
Cenizas %	16 - 21	<23
Sal y Arena %	5	5
Histamina	500 - 1000	< 800
TVN	120 - 140	150
FFA %	10	10

### 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 certificados en Marin Trust, Programa de Mejora Marin Trust y en vías de certificación pero que cumplen con estándares como HACCP y BPM.