



HARINA DE CAMARÓN

La harina de crustáceos es un ingrediente obtenido de exoesqueletos de materias primas certificadas MSC como: camarón nylon, langostino colorado y amarillo. A través de nuestro proceso certificado MSC se obtiene un perfecto palatante para las formulaciones destinados a consumo animal y acuícola, rico en pigmentos y antioxidantes como los carotenoides y astaxantina.

Distribución y almacenamiento:
Maxisacos de 1000 kg.



PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS

Humedad %	< 10
Lípidos %	2 - 5
Proteína %	30 - 36
Ceniza %	40 - 45
Fibra %	12 - 15
Astaxantina (ppm)	12 - 18
Carotenoides totales (ppm)	200 - 250

MINERALS

Calcio %	12.5
Fósforo (mg/kg)	2900
Hierro (mg/kg)	485
Potasio (mg/kg)	4180
Zinc (mg/kg)	41

