



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 490/180518
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA-1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

PRODUTO

FARIÑA DE PEIXE KIX 70%

DESCRIPCIÓN

Fariña de peixe de **alta dixestibilidade** procedente de **subprodutos seleccionados** de peixe fresco. Producida baixo **estricto control de calidade** e cun tempo de procesado inferior a 15 minutos. O proceso de cocción é de 2 minutos a 90 °C. Posteriormente, a fariña é secada nunha corrente de aire quente co sistema *flash off*, resultando un secado instantáneo do produto e mantendo as súas características nutricionais intactas. **Alto valor biolóxico, alta capacidade de retención de auga e aceite.**

CARACTERÍSTICAS

| Humidade | Parámetros nutricionales (Materia seca) | | | | | | | |
|----------|---|---------|--------|-----|--------|-----------------|------------|-------------|
| | Proteína Bruta | Graxa a | Cinzas | Sal | NH3-N | Dixestibilidade | Cadaverina | Antioxidade |
| 7-10% | 72% | 5% | 12% | <3% | <0,18% | 93-95% | <1000 ppm | 200 ppm |

PRESENTACIÓN

En sacos *big-bag* de 1000 kg.

PREZO ORIENTATIVO

Prezo variable segundo o volume de compra e condicións de pagamento. Para máis información consulte coa nosa oficina comercial en ventas@acuinuga.com.

DISPONIBILIDADE

Prazo de entrega: 15 días laborables da data de pedido.

OBSERVACIÓNS

Utilícese preferentemente antes de 1 ano a partir da data de envasado. Condicións ideais de almacenamento: non superar os 18°C. Non expoñer á luz solar directa. Manter en lugar seco.