



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 493/180518
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA-1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

PRODUTO

FARIÑA DE CRUSTÁCEOS KIX

DESCRIPCIÓN

Fariña de crustáceos con **alto contido** en **carotenoides naturais** obtida a partir de **subprodutos** de varias especies de **crustáceos**. Producida baixo estrito 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 nutricionais (Materia seca)							
	Proteína Bruta	Fibra Bruta	Graxa Bruta	Cinzas	Sal	NH ₃ -N	Astaxantina	Antioxidade
6-10%	30%	12%	4%	<50%	<3%	<0,25%	>2 g/Kg	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.