



CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA-1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

FARIÑA DE ALGAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓXICA

ORIXE: Refinado da fracción proteica de macroalgas mariñas (*Chondrus* spp., *Gracillaria* spp., *Ulva* spp.). Inscrita no Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia con nº 426/2017.

CARACTERÍSTICAS XERAIS: Orixe 100% vexetal mariño con moi baixos niveis de impureza (triple lavado e secado en ciclón vertical). Rica en macro e microminerais.

COMPOSICIÓN PROXIMAL (Valores promedio):

Humidade	IPC04-18	7,44	%
Proteína Bruta	IPC04-57	30,44	%
Cinzas Brutas	IPC04-19	7,63	%
Amido	IPC04-901	2,34	%
Fibra Neutro Deterxente	IPC04-62	66,13	%
Fibra Ácido Deterxente	IPC04-62	46,7	%
Materia Graxa (Hidrólise Previa)	IPC04-10	1,58	%
Cloruros	IPC04-94	0,12	%

MACRO/MICROMINERAIS (Valores promedio):

Calcio	2,5%	Ferro	1500-2000	ppm
Sodio	0,3%	Zinc	350-450	ppm
Cen. Ins. CIH	0,95-1,10%	Manganeso	150-200	ppm
Potasio	0,2%	Cobre	10-20	ppm
Magnesio	0,43%	Arsénico	<0,8	ppm
Fósforo	0,41%	Mercurio	<0,1	ppm

PERFIL AMINOÁCIDOS (% Sobre produto)

Prolina	11.2	Leucina	1.35
Glicina+Treonina	2.3	Serina	1.2
Ácido Aspártico	2.0	Alanina	1.12
Ácido Glutámico	1.87	Fenilalanina	1.1
Lisina	1.7	Valina	0.96
Arxinina	1.5	Isoleucina	0.87

CONTROL MICROBIOLÓXICO

<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g	<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia	UFC/25 g
Estafilococos, DNA-sa, coagulasa, termonucleasa	<10			UFC/g
Mohos	<10 UFC/g	<i>Clostridium perfringens</i>	<10	UFC/g
Levaduras	<10 UFC/g			

EMPAQUE

Fariña basta inodora, verde escuro/marrón en *big-bags* de aprox. 1000 Kg sobre europallet con certificación de orixe e análise proximal para cada lote. Operador inscrito como Mayorista con nº CRAEGA GA/02944/CO.

Nº 494 / ÚLTIMA REVISIÓN: OUTUBRO 2017