



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 493/271119  
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA -1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

## PRODUCTO

### HARINA DE CRUSTÁCEOS

## DESCRIPCIÓN

Harina de crustáceos con **alto contenido en carotenoides naturales**, obtenida a partir de **subproductos** de varias especies de **crustáceos**. Producida bajo **estricto control de calidad** y con un tiempo de procesado inferior a 15 minutos, resultando en un secado instantáneo del producto y **manteniendo** sus **características nutricionales** intactas. Potente complejo macro/micromineral (calcio, fósforo); rica en ácidos grasos monoinsaturados (oleico), glutámico, aspártico y arginina.

## CARACTERÍSTICAS

Parámetros nutricionales (Materia seca)								
Humedad	Proteína Bruta	Fibra Bruta	Grasa Bruta	Cenizas	Sal	NH <sub>3</sub> -N	Astaxantina	Calcio
11%	>35%	10-15%	4-7%	<40%	<3%	<0,25%	>5 mg/Kg	>100 ppm

## PRESENTACIÓN

En sacos Big-Bag de 900 kg.

## PRECIO ORIENTATIVO

Precio variable según volumen de compra y condiciones de pago. Para más información consulte con nuestra Oficina Comercial en [ventas@acuinuga.com](mailto:ventas@acuinuga.com).

## DISPONIBILIDAD

Plazo de entrega: 15 días laborables de la fecha de pedido.

## OBSERVACIONES

Utilícese preferentemente antes de 1 año a partir de la fecha de envasado. Condiciones ideales de almacenamiento: no sobrepasar los 18 °C. No exponer a la luz solar directa. Mantener en lugar seco.