



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 491/180518
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA-1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

PRODUTO

FARIÑA DE PEIXE KIX 60%

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 nutricionais (Materia seca)							
	Proteína Bruta	Graxa Bruta	Cinzas	Sal	NH ₃ -N	Dixestibilidade	Cadaverina	Antioxidente
7-10%	62%	11%	15%	<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.