

**HARINA DE PESCADO NACIONAL
FICHA TÉCNICA
ANÁLISIS BROMATOLÓGICO GARANTIZADO**

| | Método | |
|--------------------------------|---|------------|
| Proteína | AOAC 984 13-1990 | 60-62% |
| Ceniza | AOAC 942 05-1990 | 19-21% |
| Humedad | AOAC 934 01-1990 | 7-9% |
| Grasa | AOAC 920 39_1990 | 7-9% |
| Fibra cruda | AOAC 962 09-1990 | < 1% |
| | | |
| Digestibilidad PROTEÍNA | | 90.00% Min |
| Calcio | | 6.50% Max |
| Fósforo | | 2.50% Min |
| Sodio | | 1.38% |
| | | |
| Textura | 5.00% al 6.00% de gruesos malla # 10 Tyler | |
| | | |
| Salmonella | Negativo (certificado por laboratorio oficial de Sagarpa) | |
| | | |
| E.Colli | Negativo | |

Tratado con Salmonicida en proporción de 2kg por tonelada.
Producto tratado con antioxidante RENDOX 1Lt/ton.