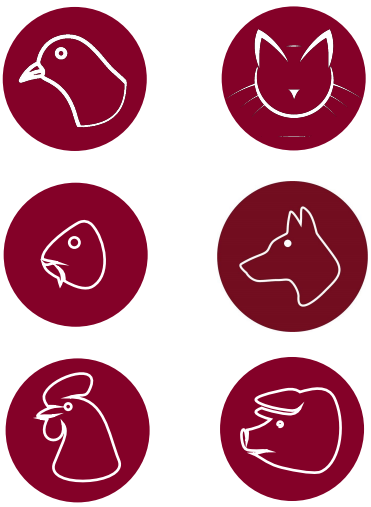
HARINA DE POTA CALAMAR

Proteina de pescado

CAMPS NATURALFEED

Identificación

Especie: DOSIDICUS GIGAS
(calamar gigante)
Filo: MOLLUSCA
Clase: CEPHALOPODO
Familia: OMMASTREPHIDEA



Características del producto

Original del Perú, esta especie se encuentra en el Pacífico Oriental, desde México hasta Chile, y las áreas de mayor concentración se ubican frente a las costas de Perú y México.

La harina de calamar es una excelente fuente de proteínas con más de un 81% y un alto grado de digestibilidad, que compite con la harina de pescado en sus aplicaciones para la alimentación animal.

Producto elaborado a partir de recortes de manto, cabeza y aleta de pota, deshidratada y desgrasado obtenido por cocción, prensado y molienda de pota, con adición de antioxidantes para prevenir la oxidación de la grasa en la harina.

En todas las fases de la cadena alimentaria, tanto en la transformación de las materias primas, así como en la cadena de distribución y almacenamiento, se aplicar buenas prácticas higiénicas y de fabricación, así como un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), dando un producto de calidad **Super Prime** de alto valor añadido.

Características organolépticas

Color: rosado oscuro
Olor: característico

Características de composición y calidad

Harina de pota, natural y sostenible, proporciona una fuente concentrada de proteína de alta calidad:

- GRASA: Omega 6, Omega 3.
- MINERALES: Fósforo y elementos vestigiales.
- VITAMINAS: Complejo de vitaminas B incluyendo la colina, la vitamina B12 así como A y D.

Alto porcentaje de solubilidad

D+D

Mayor Digestibilidad y Disponibilidad.

Alto valor nutritivo.

Seguridad alimentaria

Alto grado proteico

Mayor fluidez del producto.

Usos

Nutricionalmente es una importante fuente de proteína de pescado. La harina de pota Prime es utilizada en la formulación de dietas de animales, principalmente para: acuicultura, cerdos, pollos, vacas, etc.

Especificaciones Técnicas

Materiales pesados	
Parámetros	**Valor**
Cadmio (Cd)	< 2,00 ppm
Mercurio (Hg)	< 0,50 ppm
Plomo (Pb)	< 10,00 ppm
Arsénico (As)	< 2,00 ppm

Resultado bacteriologico	
Salmonella (25g)	Negativo
Enterobacterias (ufc/g)	< 10 (1)
Shigella (25g)	Negativo

Composición media	
Proteina (g/100g)	> 81
Acidez (%)	22,11
Arena (g/100g)	0,13
Cenizas (g/100g)	6,27
Cloruro (g/100g)	2,22
Digestibilidad de la pepsina (%)	96,55
Grasa (g/100g)	4,97
Humedad (g/100g)	5,96
Histmina (mg/Kg)	< 30
TBVN (mg/100g)	265

Formato / Envasado:

Sacos de 25 kg y Big bags de 1.200 kg

Almacenaje

Almacenar en lugares secos y a temperaturas no superiores a 25º. No exponer a la acción directa de fuentes de calor.

Durabilidad Mímima:

12 meses desde la fecha de fabricación en condiciones normales de almacenamiento

Medio ambiente / Salud / Seguridad / Manipulación:

Ver ficha de seguridad

Versión 01 - 01/03/2022