

Riblje brašno iz Španjolske

Riblje brašno iz Španjolske sadrži 60-62 % bjelančevina sa visokim sadržajem aminokiselina probavljivošću. Naročito je pogodan kao komponenta za proizvodnju smjesa za pernate životinje i svinje..

Unutrašnji sadržaj:

| | | | |
|--------------|--------------|--------------|------------|
| bjelančevina | min. 60 % | masti | max. 12 % |
| FFA | max. 12 % | vlage | max. 10 % |
| pepela | max. 23 % | solii (NaCl) | max. 6 % |
| antioxidanta | min. 150 ppm | lizin | min. 6,5 % |
| cistin | min. 1 % | metionin | min. 2,5 % |

Po unutrašnjem sadržaju, izuzev postotku bjelančevina, ostali parametri su slični skupljem ribljem brašnu iz Danske. Pogl. lizin, metionin !

Mikrobiološki podaci:

C. perfringens -
szalmonella -
Enterobacteria 300 ufc / g max.

Karakteristični parametri:

osnovi sadržaj 90 % tunjevina
boja: tipično braon-žuta
miris: karakterističan na ribu
probavljivost: 90 % min.

Ne sadrži u sebi strane materije.

Skladištenje: U prostoriji gdje ne postoji mogućnost zagađenja

Rok trajanja: Od datuma proizvodnje 9 mjeseci

Pakovanje: PP vreće od 40 kg na paleti obmotan folijom

Proizvod se ne smije uporabiti za proizvodnju smjesa za preživaače!