



Farina de peix

Fitxa tècnica

30/06/2022

Versió 1.06

Pàg.: 1 de 2

IDENTIFICACIÓ:

Nom del producte:	Farina de peix 68%
Ingredients:	Farina de peix (proteïna mínima 68%), Salmonat P (0,001%conservant), Anilox (0.0005% antioxidant).
Materia primera	Espadin (<i>Sprattus sprattus</i>)
Mètode de producció:	Assecat a alta temperatura (90°C), pressió y vapor sec.
Origen:	Mar Bàltic, Europa
Aplicacions:	Alimentació animal

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES:

Paràmetre	Unitats	Objectiu	Mínim	Màxim
Humitat	%	6	5	7
Proteïna	%	68	68	72
Greix	%	9	8,5	9,5
Sal	%	1,9	-	2
Cendres	%	15	-	15
Calci	%	-	-	5
Fòsfor	%	-	-	5
Peròxids	%	-	-	0,1
Acidesa	mg KOH/g	-	-	20
Histamina	Ppm	100	40	500

Aminoàcids (inclòs en % proteïnes)

Nom aminoàcid	Valor(%)
Lisina	5,6
Metionina	2
Triptòfan	0,8
Treonina	3
Serina	2,7
Prolina	2,6
Glicina	4
Alanina	4,4
Valina	3,5
Isoleucina	2,9
Leucina	5,1
Tirosina	2,2
Arginina	4,2



Farina de peix

Fitxa tècnica

30/06/2022

Versió 1.06

Pàg.: 2 de 2

CONTAMINANTS:

Paràmetre	Valor
Dioxines	Máx. 1,25 ng/Kg
Metalls pesants: -Plom (Pb) -Cadmi (Cd) -Arsènic (As) -Mercuri (Hg)	0,58 mg/Kg: máx 10 mg/Kg 0,12 mg/Kg máx 1,0 mg/Kg 0,95 mg/Kg máx 2,0 mg/Kg 0,0089 mg/kg máx 0,5 mg/Kg
Microbiologia: -Salmonel·la -Toxines botulíniques -Enterobacteriaceae	no detectat no detectat < 10 UFC/g

ENVASAT

Tipus d'envàs:	Sacs polipropilè 25 kg, big bag 1.100 kg.
-----------------------	---