

FARINE DE POISSON METRO® 64

Le produit est obtenu après cuisson, déshuilage par pression mécanique, séchage par vapeur indirecte et broyage de sous-produits frais de poisson provenant de l'industrie de transformation de la pêche.

Caractéristiques analytiques (en % du produit brut)	
Protéines NFV 18100	64
dont Lysine.....	4,1
Méthionine	1,6
Cystine	0,5
Thréonine.....	2,5
Tryptophane.....	0,6
Arginine.....	4,0
Glycine	6,6
Sérine.....	2,7
Histidine	1,3
Isoleucine.....	2,3
Leucine	4,0
Phénylalanine	2,2
Tyrosine	1,7
Valine	2,2
Matières minérales NFV 18101	21
dont Phosphore..... NFV 18106	3,1
Calcium..... NFV 18108	6,4
Chlorures (NaCl) NFV 18105	2,8
Matières grasses	8
Humidité NFV18109	5

Caractéristiques nutritionnelles et techniques	
Energie métabolisable <i>volaille</i>	2 900
Energie métabolisable <i>porcs</i>	3 900
(en kcal/kg)	
Digestibilité pepsique	90
(en % de la protéine)	
Densité (non tassé à tassé)	0,45 - 0,70
DLUO.....	1 an
Produit antioxydable sur demande par BHA,BHT	

Normes bactériologiques	
Salmonelles	NF EN ISO 16140... absence dans 25 g
Entérobactéries.....	NFV 08054
	300 maxi / g

Utilisations et avantages

Les caractéristiques de la farine de poisson répondent aux exigences des fabricants d'aliments pour animaux. Par sa richesse en protéines digestibles et en acides aminés essentiels, ainsi que par sa teneur élevée en énergie, la farine de poisson convient particulièrement à la formulation des aliments de haute qualité pour l'aquaculture.

Cadre réglementaire

- Produit issu de poissons sauvages et de poissons d'élevage de catégorie 3 au titre des règlements (CE) N°1069/2009 et (UE) N° 142/2011.
- Conforme à la Directive 2001/102/CE.
- **Ce produit ne doit pas être utilisé pour l'alimentation humaine ni celle des ruminants.**