

Harina de camarón

1. DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Es un producto deshidratado y desgrasado obtenido por cocción prensado, secado y molienda de cabeza de camarón.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICO

Proteína: 48% mínimo

Grasa: 12% máximo

Ceniza: 24% máximo

Humedad: 11% máximo

Anti-oxidante: 150PPM mínimo

Shigella: Ausencia

Salmonella: Ausencia

TVN: 120MG máximo

FFA: 10% máximo

Istamina: 1000 PPM máximo

Astaxantina: 150 PPM mínimo

ORGANOLECTICAS

Color: Café Rojizo