

Spanyol halliszt

A 60-62 %-os fehérjetartalmú spanyol származású halliszt magas aminosavtartalommal és emészthetőséggel rendelkező, kiváló minőségű fehérje termék, mely különösen alkalmas baromfi és sertéstápok keveréséhez.

Beltartalmi adatok:

| | | | |
|----------------------|--------------|-----------|------------|
| fehérje | min. 60 % | zsír | max. 12 % |
| FFA (szabad zsírsav) | max. 12 % | nedvesség | max. 10 % |
| hamu | max. 23 % | só (NaCl) | max. 6 % |
| antioxidáns | min. 150 ppm | lizin | min. 6,5 % |
| cisztin | min. 1 % | metionin | min. 2,5 % |

Beltartalmi paramétereit a fehérje százalék kivételével hasonlóak a drágább dán hallisztéhoz, ld.: lizin, metionin!

Mikrobiológiai adatok:

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

Jellemző paraméterek:

| | |
|----------------|-----------------------|
| alapanyag: | 90 %-ban tonhal |
| szín: | tipikus barnás-sárga |
| illat: | jellegzetes hal illat |
| emészthetőség: | 90 % min. |

Idegen anyagtól mentes tiszta halliszt.

| | |
|---------------------|---|
| Tárolás: | Szennyeződéstől mentes, száraz hűvös helyen |
| Szavatosság: | A gyártástól számított 9 hónap |
| Csomagolás: | 40 kg-os PP zsák egyutas raklapon fóliázva |

A termék kérődzők takarmányozására nem használható!