

Francia halliszt

Kizárólag halfeldolgozó üzem melléktermékéből készülő 64%-os halliszt. Előállítás az erre a célra épült üzemben történik, főzés, zsírtalanítás, gőzszerítés és darálás útján. Nagy százalékban tartalmaz emészthető fehérjéket és alapvető aminosavakat, valamint gazdag energiában. Ideális alapanyag olyan takarmányokhoz, melyek magas minőséget kívánnak meg. Alkalmazható pl. broiler startertápokban, malactápban, kutyatápban, haltápban, stb. Emészthetősége min. 90%.

<i>Beltartalmi adatok</i>			
Fehérje	64%	Zsír	9-12%
Hamu	7-20%	Nedvesség	4-7%
Kalcium	4,2-6,2%	Foszfor	2-3,1%
Só	2,5-4%	Ammónia	max. 0,35%

<i>Aminosav beltartalom</i>			
Lizin	4,45-4,55%	Szerin	2,57-2,77 %
Metionin	1,40-1,5%	Hisztidin	1,70-1,89%
Cisztin	0,51-0,55%	Izoleucin	2,29-2,43%
Treonin	2,63-2,71%	Leucin	4,39-4,70%
Triptofán	0,50-0,55%	Fenilalanin	2,46-2,60%
Arginin	3,63-3,81%	Tirozin	1,70-1,82%
Glicin	5,06-5,42%	Valin	3,21-3,46%

Energiatartalom

ME baromfi	3000 kcal/kg
DE sertés	3900 kcal/kg
NE sertés	2150 kcal/kg

Mikrobiológiai adatok

Szalmonella	nem mutatható ki 25 g-ban
E. coli	<100/g
Clostridia	<10/g
Tárolás	szennyeződésmentes, száraz, hűvös helyen
Szavatosság	9 hónap a gyártástól számítva
Csomagolás	többrétegű papírsák polietilén béléssel

REV2: 01.01.2012