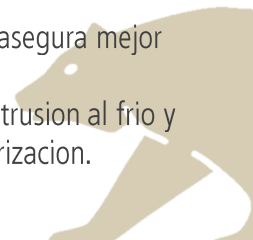


MeM un alimento para precias de alta calidad, es producido por una adaptación en el proceso de micro-extrusion y seguido de una marumerización.

Esta tecnología innovadora asegura una optima calidad del agua minimizando la lixiviación de los nutrientes y sin usar binders químicos. El producto retiene su palatabilidad y calidad nutricional en el agua por más de 12 horas.

- Baja desnaturalización of nutrientes esenciales.
- Partículas homogéneas y de tamaño adecuado lo que facilita la aprehensión
- Baja lixiviación, lo que asegura mejor calidad del agua.
- Producido por Micro-extrusion al frio y un proceso de marumerización.



NUTRIENTES	VALOR	NUTRIENTES	VALOR
Humedad (%)	8.0	Vitamina A (IU/kg)	25,000
Proteina (%)	60.0	Vitamina C (ppm)	750
Lipidos (%)	15.0	Vitamina D3 (IU/kg)	2,000
Ceniza (%)	14.5	Vitamina E (ppm)	250
Fibra (%)	1.7	N-3 HUFA (mg/g)	25.0
Calcio (%)	2.2	DHA (mg/g)	10.0
Sodio (%)	0.5	EPA (mg/g)	12.0
Fosforo (%)	2.3	Extracto Libre de Nitrogeno (%)	0,8



INGREDIENTES

Harina de pescado, guisantes, aceite de pescado, lecitina de soya, gelatina de pescado

INSTRUCCIONES DE USO

Alimentar 4 - 6% de la biomasa de camarón por día.con MeM. Divida de 4 a 6 veces por día.
 Pese alimento según la dosificación y mezcle bien con agua limpia, luego distribuya por todo el tanque.
 Ajuste las cantidades de alimento de acuerdo a las condiciones locales.
 Producto basado en ingredientes naturales. Variaciones en el color son posibles pero no afectan el rendimiento. Especies animales: Camaron
 Características fisico-Quimicales: textura: polvo con pequeño tamaño de partícula, Color: partículas marrones Olor: a pescado. Antido, toxicidad y abstinencia : No aplicable. Calidad estable del producto hasta la fecha de vencimiento, con el correcto almacenamiento higiénico, manipulación y cierre del embalaje.

ALMACENAMIENTO

Almacene en un lugar seco y fresco (mejor a 4°C, max. 20°C)
 FECHA DE CADUCIDAD
 2 años

TAMANOS DISPONIBLES

200-300µm
 300-500µm
 500-800µm
 800-1200µm

EMPAQUE

Baldes de 5,0 kg
 Sacos de 20 kg