

PR^oTAGR^o



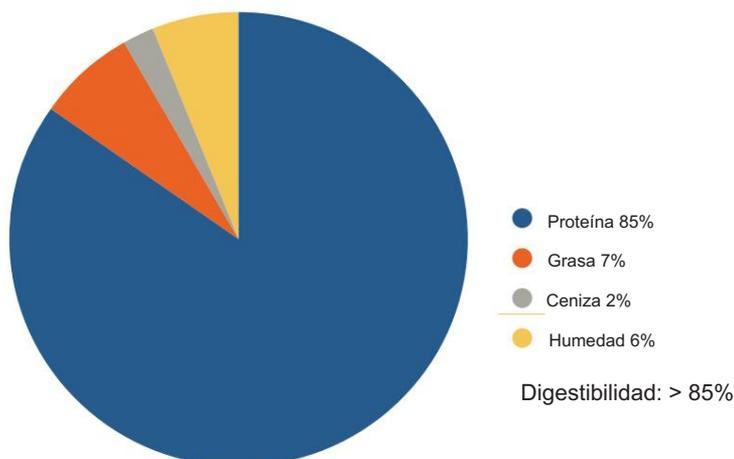
 AGUA

AVES DEDICADAS

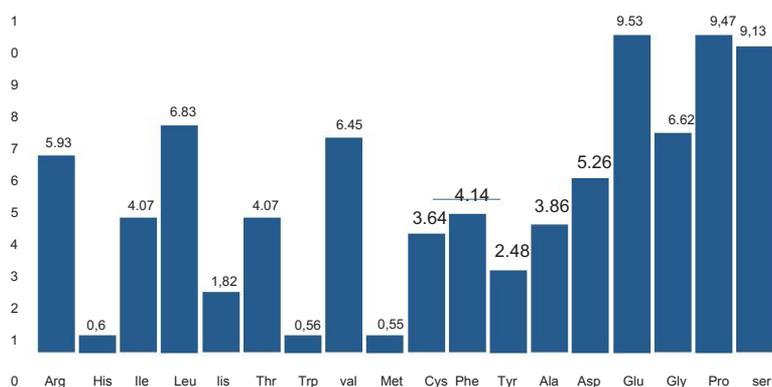
EM'PAQ

Fuente de proteína premium para mezclar
con alimentos acuáticos

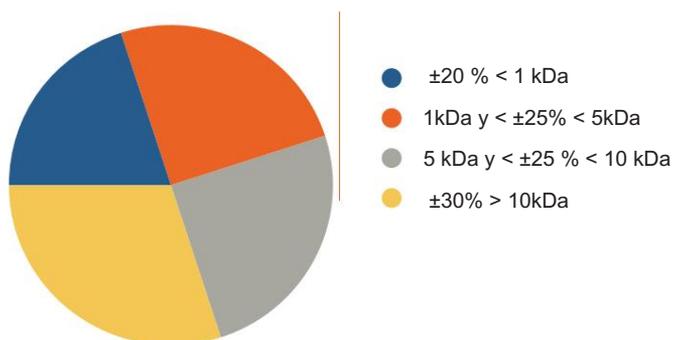
COMPOSICIÓN TÍPICA DE NUTRIENTES



PERFIL DE AMINOÁCIDOS (% DEL TOTAL DEL PRODUCTO)



PESO MOLECULAR



FRESCURA

Valor de peróxido < 5 mEq O₂/kg de grasa
 Ácidos grasos libres < 15 % como ácido oleico

ANTIOXIDANTE AÑADIDO

BHA/BHT/PG/Extracto de romero a solicitud del cliente.

USO DEL PRODUCTO

Este producto es un material alimentario de un solo ingrediente. No se puede utilizar como producto terminado.

Debe mezclarse en preparaciones alimenticias con otros ingredientes como soja, maíz, minerales, vitaminas, harina de pescado, salvado, trigo o aceite de pescado.

SOLICITUD

EM'PAQ tiene excelentes propiedades nutricionales y organolépticas como materia prima fuente de proteínas para dietas formuladas para la nutrición acuícola.

Sus características específicas le permiten reducir fácilmente una parte de la harina de pescado de alta calidad en las dietas acuáticas, hasta un 10% de inclusión final, sin efectos adversos sobre la conversión alimenticia o el crecimiento.

PROCESO

EM'PAQ es una fuente de proteína hidrolizada de primera calidad producida a partir de plumas de pollo seleccionadas y purificadas en unas instalaciones exclusivas para aves de corral en Dendermonde, Bélgica, mediante un proceso de producción patentado.

La purificación y selección de la materia prima aseguran la uniformidad del producto mientras que los parámetros específicos de hidrolización confieren a EM'PAQ su óptima digestibilidad. El exclusivo secado a baja temperatura garantiza la calidad general del producto y las características organolépticas.

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Es mejor conservar el producto en un lugar fresco y seco y tiene una vida útil mínima de 1 año desde fecha de manufactura.

El producto está libre de patógenos.

EMBALAJE Y REGISTRO

La apariencia de EM'PAQ es un polvo muy fino de color marrón claro. Se entrega a granel, big bag hasta sacos de 1500kg.



Producido en Bélgica por Empro Europe NV, según la legislación europea, número de aprobación 114513/1-709 número de registro 2.207.157.202



PROTAGRO BV
 Coupure Rechts 88
 B-9000 Gante
 Bélgica
 Tel. +32 469 41 80 20
 Email: contact@protagro.ec
 www.protagro.ec