SIACGAR
Soluciones integrales y ambientales
de colombia gar s.a.s

FICHA TECNICA
HARINA DE PESCADO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

- El principal uso de la harina de pescado es la formulación de alimentos balanceados para el desarrollo de actividades, como acuicultura (la principal), avicultura, ganadería, entre otros.
- La harina de pescado es un producto obtenido del procesamiento de pescados, eliminando su contenido de agua y aceite. El aceite de pescado es un importante producto secundario.
- Este ingrediente marino tiene entre sus beneficios la fácil digestibilidad de sus proteínas para los organismos que lo consumen, además de ser rica en ácidos grasos poliinsaturados esenciales, como el Omega 3, EPA y DHA.

COMPOSICIÓN

Proteína	60% y 72%
Humedad	**9%**
Grasa	5% y 12%
Tipo de Extracción	Mecánica
Calorías	**Variable**
Carbohidratos	Variable

USOS

- El modo de empleo vendrá determinado según el tipo de uso que se le quiera dar al producto, sin embargo, se aplica mecánicamente de forma directa al suelo o en la preparación del alimento para animales. Se debe manipular de forma cuidadosa.

PRECAUCIONES DE MANEJO

- Evite el contacto con la piel, ojos y ropa. Utilice el equipo de protección personal. Lávese completamente con agua y jabón después de manipularlo. Mantenga las normas de higiene, no comer, beber ni fumar dentro del área de trabajo, mantenga el contenedor cerrado. La harina de pescado puede presentar combustión espontánea, por lo tanto, se deben tener las precauciones necesarias para prevenir este fenómeno cuando se almacene o transporte. Dichas precauciones se extienden, pero no están limitadas a ventilación, distribución física y control de cambios de temperatura.