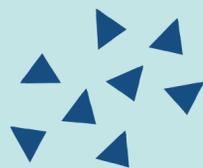


ALIMENTO FRESCO

Calamar Cortado

100% Carne de calamar congelado



gam
GRUPO ACUICOLA MEXICANO
NUTRIMAR



MEGASUPPLY

Calamar Cortado Frozen Ocean Alimento 100% Natural, Seguro, Congelado para productores acuícolas.

Características y Beneficios

Todas las vísceras removidas.
Solamente tejido de carne.
Limpiado y cortado en trozos pequeños.

Bioseguridad

Cada lote es sometido a pruebas (por la Universidad de Arizona y el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA)), empleando el método de la reacción en cadena de la polimerasa (PCR), para certificarlo como libre de lo siguiente:

Virus del síndrome de las manchas blancas (WSSU).
Virus de la cabeza amarilla (YHV).
Nodavirus de Macrobrachium rosenbergii (MrNV).
Virus del síndrome del Taura (TSU).
Virus de la necrosis hipodérmica y hematopoyética infecciosa (IHHNV).
Enfermedad de la necrosis hepatopancreática aguda (AHPND) / síndrome de mortalidad temprana (EMS).
Nodavirus del Penaeus vannamei (PvNV).
Virus de la mionecrosis infecciosa (IMNV).
Parásito microsporidio Enterocytozoon hepatopenaei (EHP) y bacteria de la hepatopancreatitis necrotizante (NHP-B).

Ingredientes

100% Carne de Calamar (Loligo spp.)

Empaque

1 bloque de 10 kg c/caja.

Análisis Nutricional

(Base peso seco):
Proteínas: 80 % (mínimo)
Grasas (lípidos): 9 % (mínimo)
Alto contenido de selenio, hierro y vitamina B-12.

Aplicación y Almacenamiento del producto

Descongelar el alimento, enjuagarlo con agua dulce y añadirlo directamente al tanque de reproductores. 13-18% de la Biomasa de los reproductores, una vez/día. Todo el alimento administrado debe ser consumido en un lapso de 2 horas. Remover el alimento no consumido después de 2 horas de ser administrado. Evitar la sobrealimentación.



Sterilized by Gamma Irradiation
Esterilizado por Irradiación Gamma



Tel: (666) 817- 5471 | 817- 5975
ventas@nutrimar.mx
www.nutrimar.mx

