



VALARÊTE

SPAn Cat 3
CE 1069/2009
CE 142/2011
UAB

Arêtes de Poissons en Matières Premières pour la fabrication d'aliments pour animaux

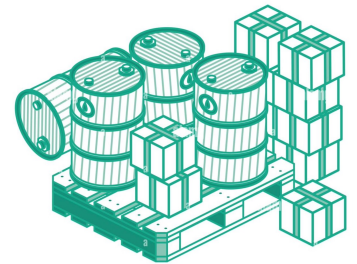
Fabriquée à l'île de la Réunion chez VALOBIO, **Valarête** est une poudre d'arêtes issue de la valorisation de poissons (thon, marlin, espadon) pêchés localement dans l'Océan-Indien.

La poudre d'arête est élaborée à partir d'arêtes de poissons entiers ou de coproduits de filetage. Les arêtes, broyées lors du processus de valorisation des Sous-Produits de poissons, sont séchées pour une meilleure conservation.

La granulométrie du produit est comprise entre 2 et 12mm.

Source d'un ratio idéal et équilibré en *calcium et phosphore*, cette poudre d'arête est particulièrement adaptée et recommandée pour l'alimentation avicole et aquacole.

Elle peut être utilisée de façon générale en alimentation animale (porcin), en Pet Food, comme apport de calcium et phosphore dans les rations.



Composition

Analyse chimique :

Matière sèche	90 à 93%
Protéines	35 à 42%
Mat Grasse Brute	4 à 5%
Minéraux	45 à 55%
Phosphore	9 à 11%
P2O5	20 à 24%
Calcium	10 à 11%

Propriétés organoleptiques

Aspect	poudre de 2 à 12 mm
Couleur	blanche à brune
Odeur	caractéristique

Analyses microbiologiques :

	Spécifications	Méthode analytique
Clostridium perfringens	Absence dans 1g	NF EN ISO 7937
Salmonelle	Absence dans 25g	NF EN ISO 6579-1
Entérobactéries	< ou = 10 dans 1g	NF EN ISO 21528-2

VALOBIO

Ecoparc - 3 Impasse de Doha, 97420 Le Port REUNION. valobio@orange.fr 0692.820.830