

# OLIO DI SALMONE GREZZO

10.4.6 Olio di pesce



## NOTE TECNICHE:

Olio ottenuto dalla lavorazione (estrazione a caldo e centrifugazione, successiva filtrazione a freddo) del Salmone.

L'**OLIO DI SALMONE GREZZO** è caratterizzato da un elevato contenuto di acidi grassi polinsaturi Omega-3 e Omega-6, che ne fanno un ottimo prodotto finalizzato al miglioramento delle performance quali-quantitative, nello specifico riferite al corretto sviluppo dei suinetti ed a un miglioramento del tasso di fertilità nei riproduttori.

Contiene 150 ppm di antiossidante naturale a base di tocoferoli.

## CARATTERISTICHE FISICHE:

Aspetto	Olio
Colore	rosso chiaro
Odore	tipico
Densità	920 kg/m <sup>3</sup>

## COMPONENTI ANALITICI (espressi sul T.Q.):

Umidità	1,0 %
Grassi grezzi	99,0 %
Frazione insaponificabile	max 1,5%
FFA (Free fatty acid)	<5,0%
Perossidi	<10 meq/kg

## ACIDI GRASSI (espressi sul T.Q.):

Acido Eicosapentaenoico (C 20:5) EPA	3-7 %
Acido Docosaeisoenoico (C 22:6) DHA	4-8 %
OMEGA 3 totali min	10 %

## INDICAZIONI D'USO:

Suinetti	1 – 2 kg (su 100 kg di mangime finito)
Scrofe	0,5 – 1 kg (su 100 kg di mangime finito)
Petfood	2 – 5 kg (su 100 kg di mangime finito)

## CONFEZIONE



TANICA 20 KG

SEDE LEGALE:  
Via Moretti, 34  
24121 Bergamo (BG)  
Tel. +39 035.0667172

info@martensitalia.com  
www.martensitalia.com

Agg. SCHEMA TECNICA  
09/08/2018

Le presenti informazioni, accurate e complete, sono basate sulle conoscenze attualmente disponibili. Tuttavia, quanto specificato, non può essere considerato come un diritto o garanzia.