



CPSP[®] G



Concentrado de proteína de pescado soluble.

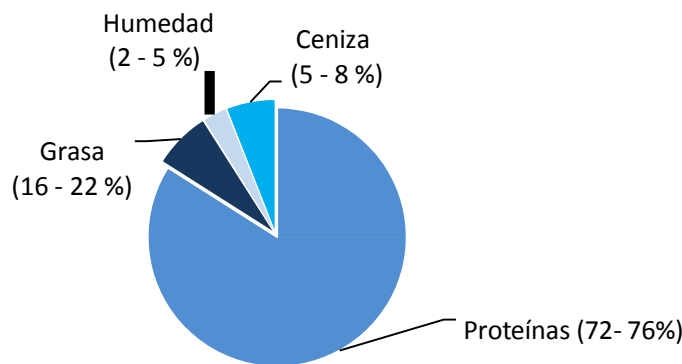
CPSP[®] G es un hidrolizado de proteína elaborado por un proceso único diseñado por la empresa Copalis. Subproductos frescos de pescado son hidrolizados utilizando enzimas naturales. El Hidrolizado es pasteurizado en un método Flash, y secado por aspersión. Diariamente se recolecta la materia cruda y se mantienen en condiciones de frescura para preservar los aminoácidos cuantitativa y cualitativamente y así evitar la oxidación. Por último se adicionan los antioxidantes y agentes anti apelmazantes, para asegurar la estabilidad del producto.

Características Físicas

- Apariencia: Polvo
- Olor: Pescado
- Color: Beige
- Tamaño de partícula: 500 µm
- Solubilidad en agua: 75 %
- pH: 6.8

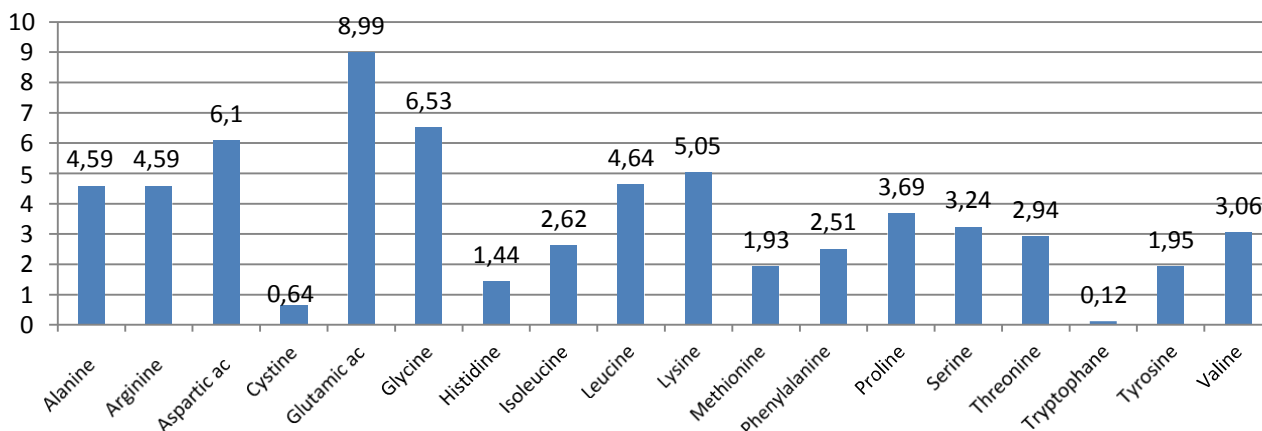
Características Analíticas

Composición



Proteínas

Perfil de aminoácidos- % total aminoácidos



Distribución de Peso Molecular (% de péptidos)

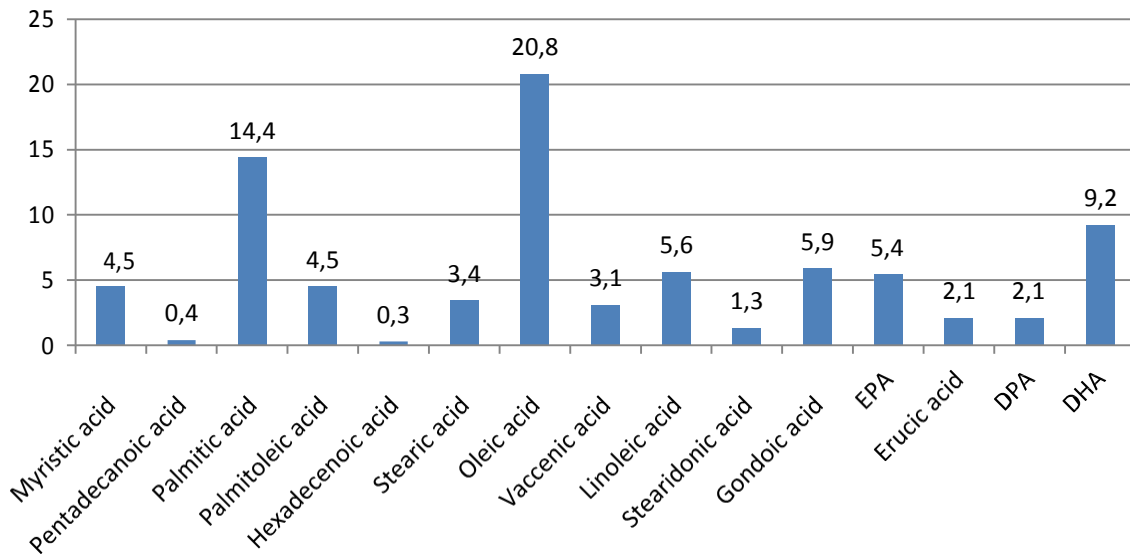
Peso molecular promedio	3000 Daltons
< 500 Daltons	25.9 %
< 2000 Daltons	66.0 %
< 6000 Daltons	96.6 %
> 6000 Daltons	3.4 %

Análisis Químicos

Total de 5 aminas biogénicas (putrescina, cadaverina, espermidina, espermina, histamina)	≤ 1 000 ppm
Histamina	≤ 200 ppm
TVN	< 300 mg/100 g
Aminoácidos libres	< 3.0 %

▪ **Contenido Graso**

Perfil de ácidos grasos - % de ácidos grasos



Análisis Químicos

Peróxidos	< 10 meq O ₂ /kg
-----------	-----------------------------

▪ **Minerales**

Minerales

Calcio	0.11 %
Fosforo	0.56 %

Sustancias Indeseables*

*Conforme a la legislación de EU
2002/32/EC

Y sus modificaciones

Arsénico (As)	< 25 ppm
Mercurio (Hg)	< 0.5 ppm
Cadmio (Cd)	< 2.0 ppm
Plomo(Pb)	< 10.0 ppm
<i>Si el contenido graso es menor a 20 %</i>	
Dioxinas	< 1.25 ng/kg
Suma de dioxinas y dioxinas- como PCBs	< 4.0 ng/kg
No Dioxinas como PCBs	< 30.0 µg/kg
<i>Si el contenido graso es mayor a 20 %</i>	
Dioxinas	< 1.75 ng/kg
Suma de dioxinas y dioxinas- como PCBs	< 9.0 ng/kg
No-dioxinas como PCBs	< 50.0 µg/kg

Análisis Microbiológico*

*Frecuencia y métodos de referencia de acuerdo a la
regulación Europea 1069/2009/EC

Conteo Microbiano Total	< 5 000 UFC / g
Enterobacterias	< 10 UFC / g
Salmonela	Negative / 25 g

Valores Nutricionales

Digestibilidad péptica	≥ 95 %
Valor de Energía	6090 kcal/kg
Energía Digestible	
• Cerdo	5420 kcal/kg
Energía Metabolizable	
• Lechón	3140 kcal/kg
• Cerdo	4030 kcal/kg
• Aves	4230 kcal/kg
• Salmónidos	4490 kcal/kg

Usos

CPSP es un producto de óptima calidad para:

- Sustitutos de leche
- Alimentos de animales jóvenes
- Acuicultura
- Alimento de mascotas
- Industria de la fermentación
- Fertilizantes soluble orgánicos

Aditivos

- Antioxidante: Termox RC1 1 000 ppm
 - Emulsificador
 - BHA (E320)
 - Propil galato (E310)
 - Acido Cítrico (E330)
 - Solvente (agua)
- Anti apelmazante
 - Talc (E560) 5 000 ppm
(SiO₂ ; MgO ; Al₂O₃ ; CaO)

Solución Enzimática

Empaque

Sacos de papel de 25 kg, big bag

Almacenamiento/ Vida de Anaquel

Almacenar en lugar fresco y seco

Vida de Anaquel: 12 meses

Consideraciones Legales

Material de uso para alimentos de acuerdo a la regulación Europea modificada 999/2001 trasferida a la regulación de Francia del decreto del 18 de Julio 2006.

Ingrediente Alimenticio de Acuerdo a la Regulación Europea (EC) n°68/2013.

CPSP G se produce de acuerdo al método n°7 (145°C / 20 segundos) de la categoría 3 de materiales crudos dentro de la regulación EC 142/2011.

Nota

Esta información técnica se ha elaborado como apoyo a los técnicos enfocados en esta área. La información aquí mencionada es fidedigna, como valor indicativo. La garantía real es mencionada en los contratos.