



# Produits du Golfe St. Laurent Ltée



## Farine de Crabe

### Profil Nutritionnel

#### ANALYSE IMMÉDIATE

Protéine brute	55 %
Gras total	10 %
Sel	3-4 %
Cendres	16 %
Humidité	8 %

(1)

#### Acides aminés (%)

Arginine	3.33
Histidine	1.21
Isoleucine	2.03
Leucine	3.25
Lysine	2.83
Méthionine	1.25
Phénylalanine	2.22
Thréonine	2.32
Tryptophane	0.65
Valine	2.40

(2)

#### Lipides

	(g/100g)*	(%GT)**
Saturés	1.70	17.5
Monoinsaturés	4.85	50.0
Polyinsaturés	3.15	32.5
Omega-3	2.67	27.4
ADH	0.78	8.0
AEP	1.57	16.2
Omega-6	0.50	5.0

\* grammes par 100 grammes de farine  
\*\* pourcentage de gras totaux

(3)

#### Minéraux

Macro Minéraux (%)	
Calcium	3.2
Phosphore	1.0
Magnésium	0.4
Sodium	1.4
Potassium	0.7

#### Oligo Minéraux (ppm)

Manganèse	13.0
Cuivre	50.0
Zinc	100.0
Fer	400.0
Cobalt	1.5
Sélénium	5.0

(1)

+1-506-727-5465  
www.ABCfishmeal.ca

#### Analyses réalisés par:

(1) Nova Scotia Agriculture and Fisheries Quality Evaluation Division  
www.gov.ns.ca/nsaf, (902) 893-7444.

(2) Animal Science Laboratory. University of Manitoba  
www.umanitoba.ca/afs/animal\_science/facilities/labs.html, (204) 474-9383

(3) Institut de recherche sur les zones côtières  
www.irzc.umcs.ca, (506) 336-6600.