



Produits du Golfe St. Laurent Ltée



Farine de homard

Profil Nutritionnel

ANALYSE IMMÉDIATE

Protéine brute	44 %
Gras total	5 %
Sel	3-4 %
Cendres	26 %
Humidité	8 %

(1)

Acides aminés (%)

Arginine	3.28
Histidine	1.08
Isoleucine	2.17
Leucine	2.40
Lysine	2.12
Méthionine	0.72
Phénylalanine	2.22
Thréonine	1.91
Tryptophane	0.52
Valine	2.01

(2)

Lipides

	(%)	(%GT)*
Saturés	1.55	21.5
Monoinsaturés	3.87	54.0
Polyinsaturés	1.43	20.0
Omega-3	1.10	15.5
ADH	0.30	4.5
AEP	0.60	8.5
Omega-6	0.32	4.5

* Pourcentage de gras totaux

(3)

Minéraux

Macro Minéraux	(%)
Calcium	7.1
Phosphore	1.2
Magnésium	0.5
Sodium	1.0
Potassium	0.5

Oligo Minéraux (ppm)

Manganèse	70.0
Cuivre	50.0
Zinc	80.0
Fer	435.0
Cobalt	0.4
Sélénium	2.5

(4)

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

Produit de 2005. Analyses réalisés par:

(1) Lipid Analytical Laboratories Inc.
<http://www.lipidanalytical.com>, (519) 766-1510.

(2) Animal Science Laboratory, University of Manitoba
http://www.umanitoba.ca/afs/animal_science/facilities/labs.html, (204) 474-9383

(3) Nova Scotia Agriculture and Fisheries Quality Evaluation Division
<http://www.gov.ns.ca/nsaf>, (902) 893-7444.