

FICHA TECNICA DEL ACEITE CRUDO DE PESCADO

PRODUCTO	ACEITE CRUDO DE PESCADO	
Descripción	Subproducto obtenido, del proceso de fabricación de la harina de pescado. Se obtiene por centrifugación de los licores de proceso salientes de las separadoras de sólidos.	
Partida Arancelaria	1504201000	
Materia Prima	- Anchoveta: <i>Engraulis ringens</i> .	
Características Físico Químicas	Acidez (exp. como ácido oleico)	5.0% máximo.
	Humedad y materia volátil	0.5%
	Impurezas solidas	0.5%
	Contenido de Materia insaponificable	2%
	Indice de Yodo	165-200
	Indice de Saponificación	186-200
	Anisidina	40 máximo
	Indice de Peróxidos	10 meq/kg máximo.
	EPA %	18% Minimo
	DHA%	8% Minimo
	Densidad	0.90-0.95
Características Organolépticas	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Textura	Líquido ligeramente viscoso
	Color (método Gardner) :	15
Características Microbiológicas	NA	NA
Forma de consumo y consumidores potenciales	Luego de un proceso de refinado del aceite crudo de pescado, este es utilizado en la elaboración de suplementos nutricionales (especialmente capsulas) con alto contenido de ácidos grasos omega-3 y omega-6. También destinado al consumo animal a través de piensos.	
Empaque y presentación	Comercialización a granel, despachado y traslados en camiones cisterna, y flexitanques en contenedor.	
Vida útil esperada.	24 meses máximo desde su producción.	
Instrucciones en la etiqueta.	De acuerdo con requerimientos de la legislación.	
Controles especiales durante la distribución y comercialización.	De acuerdo con el FOSFA y la directiva 96/3/EC.	
Método de conservación.	A temperatura de ambiente en Tanques de almacenamiento de acero al carbón.	