

FICHA TÉCNICA (Español)

1. **PRODUCTO:** HARINA DE PESCADO SECADA AL VAPOR
2. **MATERIA PRIMA:** 100% RECURSOS HIDROBIOLOGICOS
3. **ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO:**

PROTEINAS: 68 % MIN.
GRASA : 10 % MAX.
HUMEDAD: 10 % MAX.
CENIZAS : 17 % MAX.
ARENA SOLA: 2 % MAX.
SAL Y ARENA COMBINADA: 5 % MAX.
ANTIOXIDANTE: BHT-BHA / 150 PPM AL MOMENTO DEL EMBARQUE
TVN (BASE NITROGENADA VOLATIL): 120 mg. MAX.
HISTAMINA: 500 PPM MAX.
SALMONELLA : NEGATIVO
SHIGELLA : NEGATIVO

4. **METODO DE CONSERVACION DE LA HARINA**

La harina de pescado es un producto deshidratado; su conservación se basa en la reducción de la humedad por tratamiento térmico (secado al vapor con secador Rotadisk) con el fin de disminuir el nivel de agua en el cual no es posible el crecimiento microbiano (baja actividad de agua) o puedan producirse reacciones químicas que puedan deteriorar el producto.

5. METODO DE PRESERVACION DEL PRODUCTO

Uno de los mayores problemas que afectan a la calidad de la harina de pescado es la oxidación de las grasas. Para retrasar o prevenir la oxidación de los ácidos grasos que se encuentran en la harina de pescado se utilizan **antioxidantes**.

6. PRESENTACION Y EMPAQUE

Se empaqueta en sacos de polipropileno laminado nuevo, de color blanco marcado con un círculo rojo indica la presencia de antioxidantes, con un peso de 50 + / - 0,5 kg / bolsa. Aprox. con los siguientes datos:

- Información sobre la compañía
- Tipo de producto
- Peso
- Número de Lote.

7. TIEMPO DE VIDA DEL PRODUCTO

El consumo de tiempo recomendado de la harina de pescado es un plazo de 12 meses desde la fecha de fabricación del producto. Si se desea almacenar mayor tiempo se recomienda agregar una dosis de 3 kg/tm de antioxidante BHT

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Los sacos de harina de pescado se almacenan en una base de pallets de madera con plástico formando rumas de 1000 sacos x 50 kg c/u, los mismos que son cubiertos con mantas de polipropileno laminado. Se puede conservar a una T° ambiente entre 18 °C y 32°C, bajo techo en lugar limpio, seco y protegido de cualquier contaminación. (Para mayor información revisar hoja de seguridad.)

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE

La harina de pescado puede transportarse por vía terrestre o por vía marítima, si es por vía terrestre en camiones plataforma abierta o cerrada deben estar cubiertos con mantas plastificadas impermeables especiales, si es vía marítima los contenedores deben estar forrados con polipropileno para evitar la humedad, previamente limpiados y desinfectados con productos aprobados por la autoridad competente.