

HARINA DE PESCADO 58%

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: HARINA DE PESCADO

SECADO: AL VAPOR

DESCRIPCION: PRODUCTO OBTENIDO AL SOMETER RESIDUOS DE PESCADO A COCCION POR VAPOR, SECADO Y MOLIENDA, AL CUAL SE LE ADICIONA ANTIOXIDANTES EN CANTIDADES ADECUADAS PARA CONTROLAR LA OXIDACION DE LA GRASA SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

ESPECIES UTILIZADAS: THUNNUS OBESUS, THUNNUS ALBACARES, OPSTHONEMA SPP, SCOMBER JAPONICAS, SELENE PERUVIANA, CHLOROSCOMBRUS ORQUETA, AUXIS SPP, CETENGRAUKIS MYSTICETUS.

APLICACIÓN: MATERIA PRIMA PARA ELABORACION DE ALIMENTO ANIMAL.

VENTAJAS Y BENEFICIOS: ES UNA FUENTE IMPORTANTE DE PROTEINAS, ENERGIA, AMINOACIDOS Y ACIDOS GRASOS ESENCIALES QUE MEJORAN NOTABLEMENTE EL CRECIMIENTO.

ANTIOXIDANTE: BHT COMPUESTO QUIMICO NO TOXICO.

EMPAQUE: SACOS DE FIBRAS DE POLIPROPILENO DE 50 KG CORRECTAMENTE COSIDOS Y ETIQUETADOS
*OTRAS PRESENTACIONES SE DESARROLLAN BAJO PEDIDO Y CONSULTAS.

ESPECIFICACIONES:

ÍTEM	UNIDAD	CANTIDAD
HUMEDAD	%	Max 10
PROTEINA	%	Min 58
GRASA	%	Max 12
CENIZA	%	Max 24
SAL Y ARENA	%	Max 5
FFA (ACIDEZ)	%	Max 12
TVN	mg/100g	Max 300
HISTAMINA	ppm	Max 1000
DIGESTIBILIDAD	%	Min 90
SALMONELLA	ufc/g	Ausencia
E. COLI	ufc/g	Ausencia

ALMACENAMIENTO: DEBE ALMACENARSE EN UN LUGAR CON:

- BUENA VENTILACIÓN, FRESCO, SECO, CON PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA ADECUADA Y SOBRE PALLETS.
- NO DEBE DE MOJARSE.
- DEBE DE MANTENERSE LEJOS DE CUALQUIER FUENTE DE IGNICION.

VIDA UTIL: EN LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO INDICADAS ANTERIORMENTE EL PRODUCTO TIENE UNA VIDA UTIL DE 12 MESES

TRANSPORTE: PLATAFORMAS CON LONA.