

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET	CÓDIGO	Ficha Técnica
	DEPTO. TÉCNICO V.1	11-2013
	VERSIÓN	18NOV13

1. Producto:

HARINA DE PESCADO IMPORTADA 01

2. Descripción:

De alta digestibilidad. Obtenida a partir de especies de carne blanca, con bajos niveles de histamina y excelentes niveles de frescura. Libre de huesos de mamíferos, insectos y otros cuerpos extraños. Color café claro con olor a fresco libre de olores rancios.

3. Destino:

Materia prima para elaboración de dietas para consumo animal.

4. Especificaciones técnicas:

Características Físico – Químicas

NUTRIENTE	GARANTÍA	CANTIDAD	UNIDAD
Proteína cruda(% N * 6.25)*	Mínimo	60,0	%
Digestibilidad	Mínimo	90,0	%
Grasa	Mínimo	10,0	%
Grasa	Máximo	16,0	%
Peróxido	Máximo	5,0	meq/Kg
Humedad	Máximo	10,0	%
Cenizas	Máximo	26,0	%
FFA	Máximo	10	%

Características Microbiológicas

Parámetro	Valor	
TVN (Total Volatil Nitrogen)	120	Mg/100 gr
Histamina	200	ppm máximo
Antioxidantes* (Ethoxyquin)	200	ppm mínimo.
Aislamiento de Salmonella	Ausencia	Presencia o Ausencia / 25 gr
Clostridium	< 100	UFC / gr
Enterobacteria	< 10	UFC / gr

*A solicitud del cliente puede utilizarse otro tipo.

5. Presentación:

Saco de polipropileno de 50 kg aprox. con laminado de polietileno interno o Big Bags de 1250 kg.

6. Vida útil:

Preferiblemente consumir antes de doce (12) meses.

7. Precauciones:

- Consérvese en lugar fresco sobre estibas y lejos de la humedad.
- Manténgase en ambiente ventilado y libre de plagas.
- Manténgase fuera del alcance de los niños.