



FICHA TÉCNICA:

HARINA DE PESCADO RESIDUAL @62-57%

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación del producto	: HARINA DE PESCADO
Denominación técnica	: HARINA DE PESCADO RESIDUAL
Especie Utilizada	: 100% Anchoqueta (<i>engraulis ringens</i>)
Unidad de medida	: Tonelada métrica (Tm.)
Anexos adjuntos	:
Descripción General	: Harina de pescado producto deshidratado y desgrasado obtenido por cocción, prensado, secado y molienda deresiduos de pescado provenientes de actividades de consumo humano directo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA FICHA

Versión	: v.04
Estado	: Vigente desde junio 15, 2019Periodo para recibir sugerencias : Hasta diciembre 31, 2020

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	:	Marrón claro ó amarillo oscuro (característico)
Olor	:	Característico a pescado fresco
Sabor	:	Ligeramente salado
Textura	:	Suave
al tacto, refinada granulometría 95%		
Contaminantes	:	Libre
de insectos, ácaros, gorgojos y plásticos		

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

La harina de pescado es normalmente compuesta por:

▪ Proteína	57-62	%	min.
▪ Grasa	14.00	%	máx.
▪ Humedad	10.00	%	máx.
▪ Ceniza	22.00	%	máx.
▪ Cloruros	03.00	%	máx.
▪ Arena	01.00	%	máx.
▪ Digestibilidad	90	%	mín.
▪ Antioxidante	150	ppm	mín.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Salmonella : Ausencia
- Shigella : Ausencia
- Entero-bacterias : < 10 UFC

CARACTERÍSTICAS DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

La harina de pescado, natural y sostenible, proporciona una fuente concentrada de proteína de alta calidad y una grasa rica en ácidos grasos omega-3, DHA y EPA.

- GRASA : Omega 6 y Omega 3
- MINERALES : Fósforo y elementos vestigiales
- VITAMINAS : Complejo de vitamina B incluyendo la colina, la vitamina B12, así como A y D.

CARACTERÍSTICAS SANITARIAS Y CERTIFICACIONES

- Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria (PTH) vigente emitido por SANIPES
- Carta de Producción
- Declaración Jurada firmada por el representante del Productor o el comercializador autorizado por el productor.

CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE

Envase

La harina de pescado se envasa regularmente en sacos blancos de polipropileno (PP) con punto de seguridad (rojo) de primer uso. Adicionalmente, para las presentaciones a granel del producto se utilizan Jumbo Bags u otro envase que permita mantener en óptimas condiciones la harina, además de constituir suficiente protección para el contenido en las normales condiciones de manipuleo, transporte y distribución del producto hasta su destino final.

Almacenamiento

El almacenamiento de la harina de pescado es en lugar techado sobre piso de losa de cemento pulido, adecuadamente estibado en cañones de 500 sacos aproximadamente, bajo supervisión del área de control de calidad.

Rotulado

Deberá cumplir con la Norma obligatoria de rotulado de los productos envasados y, además, deberá contener lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre, razón social, siglas o código de habilitación que identifique al productor
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Número de lote (sigla o código de fábrica+ número de ruma)

Vencimiento

- El tiempo de vencimiento es de un año contado a partir de la fecha de producción. Posterior a esa fecha requiere re-proceso en fábrica.

Presentación

- Saco de polipropileno de 50Kg
- Saco jumbo de 1200Kg