

FICHA TÉCNICA: HARINA DE PESCADO (merluza)

INFORMACION DEL FABRICANTE

Nombre de la empresa fabricante	: PERUVIAN SEA FOOD S.A.
DIRECCIÓN	: ZONA INDUSTRIAL II MZ K LOTES 01 Y 02 PAITA-PIURA
Nombre de la empresa exportadora	: PERUVIAN SEA FOOD S.A.
DIRECCIÓN	: Av. MANUEL OLGUÍN N° 325 OF.907 URB. LOS GRANADOS SANTIAGO DE SURCO - LIMA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación del producto	: HARINA DE PESCADO (MERLUZA)
Denominación técnica	: HARINA DE PESCADO
Unidad de medida	: Kilogramos (Kg)
Descripción General	: Harina de pescado producto deshidratado y desgrasado obtenido por cocción, prensado, secado y molienda de pescado, con adición de antioxidante , para prevenir la oxidación de la grasa y aceite de la harina.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

REQUISITOS FÍSICOS – QUÍMICOS

La harina de pescado es normalmente compuesto por:

▪ Proteína	62%	min.
▪ Humedad	10 %	máx.
▪ Grasa	5% - 12%	máx.
▪ Ceniza	10% - 20%	máx.
▪ Impurezas	Ausencia	
▪ Insectos	Ausencia	

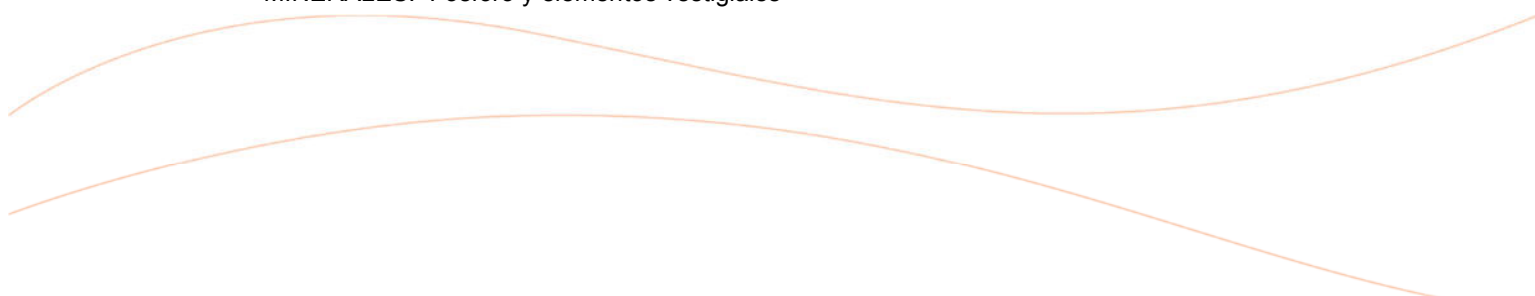
CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA

Color: marrón o amarillo oscuro

Olor: Característico

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; Omega 3
 - MINERALES: Fósforo y elementos vestigiales
- 

- VITAMINAS: Complejo de vitamina B incluyendo la colina, la vitamina B12 así como A y D.

Requisitos Microbiológicos

- Presencia de salmonella: negativo
- Libre de materias extrañas y microorganismos

Porcentaje de proteína bruta y aminoácidos esenciales

Materia seca (%)	80 - 95
Extracto etéreo (%)	0.5 – 15
Fibra cruda (%)	1 – 7
Proteína cruda (%)	60 - 70
Calcio (%)	0.5 – 5,0
Fósforo (%)	0,3 – 3,0
EM Mcal/Kg	0,5 – 2

USOS

Nutricionalmente es una importante fuente de proteínas de pescado. La harina de pescado Prime es utilizada en la formulación de dietas de animales, principalmente para: Acuicultura, cerdos, pollos, vacas, etc.

Asimismo, La forma de secado del pescado para la obtención de la harina de pescado: es a vapor. Considerando el método de secado a vapor la calidad de harina de pescado es:

Harina de pescado Prime

Esta calidad de harina debe cumplir los siguientes requisitos:

Componente	Unidad	Rango	Prime
Proteínas	%	min.	65
Grasa	%	max.	10
Humedad	%	min-max	7-10
Ácidos Grasos	%	max.	10
Ceniza	%	min-max	14-17
Sal y Arena	%	max.	5
TVN (índice volátil total)	mg/100grs	max.	120
Histamina	PPM	max.	1000
Digestibilidad	%	min.	94
Antioxidante	PPM	min.	150

REQUISITOS

Registro Sanitario emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES - LEY N° 30063. H226-PAI-PRSA.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Envase

Se usan sacos de polipropileno de primer uso color blanco para las presentaciones a granel del producto u otro envase que permite mantener en óptimas condiciones el producto, además deben constituir suficiente protección para el contenido en las normales condiciones de manipuleo, transporte y distribución del producto hasta su destino final.

Rotulado

Cumple con la Norma obligatoria de Rotulado de los productos envasados y, además, contiene lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- N° de Ruma
- Peso Neto
- Lugar de origen

Presentación

Saco de polipropileno de 25 Kg y 50 Kg.

