

## 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 <b>antioxidante</b> , 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

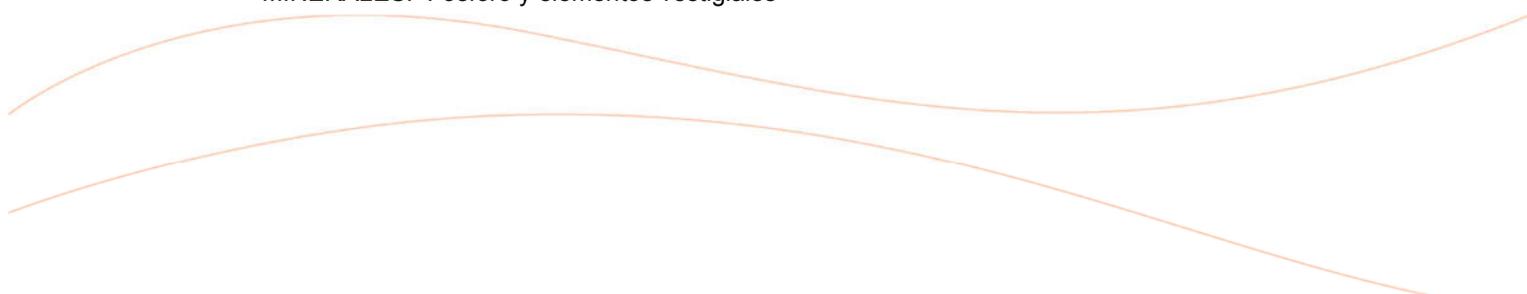
#### CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA

**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.

