



ACEITE PESCADO / FISH OIL

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA
20001	003	2020-02-01	2020-10-01	1/2

DESCRIPCIÓN:

El aceite de pescado se obtiene a partir del procesamiento de pescados frescos y enteros, de especies pelágicas (Anchoveta, sardina, morenillo, botella, jurel, hojica etc) con altos porcentajes de ácidos grasos poli-insaturados de cadena larga omega 3, omega 6 EPA, DHA, es una de la materia prima altamente utilizada en la industria acuícola en dietas de camarón, salmón, truchas, además de usarse en dietas iniciales de otras especies como aves y cerdos.

USO:

Sector acuícola y pecuarios.

PRESENTACIÓN:

Shulls 1 TN o Flexitank 20 TM . (Granel)

CAUSAS DE RECHAZO:

Cualquier incumplimiento en las Especificaciones.

ALMACENAMIENTO:

Se almacena en tanques o recipientes adecuados, debidamente protegidos por un lapso máximo de 6 meses.

CONDICIONES DE MANEJO:

El aceite no debe calentarse a temperaturas superiores a 60°C, sobre esta temperatura el aceite empieza a degradarse formando peróxidos que afectan la calidad de esta materia prima.

ELABORADO POR:

NOMBRE: Sergio Cotto
CARGO: Jefe de Calidad
FIRMA:

APROBADO POR:

NOMBRE: Julio C. Campozano
CARGO: Gerente Técnico
FIRMA:

ACEITE PESCADO / FISH OIL

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE EMISIÓN
PP-BB01	003	2020-01-02	2020-01-10

PÁGINA
2/2

ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
Físicos	Harina 55%	
Apariencia	a. Líquido, color marron oscuro Olor típico a pescado	PB-BL01
Densidad	0,94 g/cm ³	
Impurezas	Max 1%	
Químicos		
Acidez	Max 5%	IN-BL01
Humedad	Max 1%	IN-BL12
Omega 3	min 20	
Microbiológicos		
Salmonella	N/A	AOAC Salmonella
Hongos	N/A	AOAC Hongos
Coliformes	N/A	AOAC Coliformes
Recuento total en placa (REP)	N/A	

ELABORADO POR:

NOMBRE: Sergio Cotto
CARGO: Jefe de Calidad
FIRMA:

APROBADO POR:

NOMBRE: Julio C. Campozano
CARGO: Gerente Técnico
FIRMA: