

GRASA DE POLLO (IMPORTADO USA) POULTRY FAT

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA
BL-FT-CAL-012	004	2025-04-15	2020-02-01	1/2

DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido de los tejidos adiposos de aves en buenas condiciones sanitarias, durante los procesos normales de industrialización de los residuos de plantas procesadoras.

Contiene únicamente materia grasa natural proveniente de los tejidos de aves sin adición de ácidos grasos libres, oleínas o grasas de otras fuentes sean vegetales, animales o minerales.

USOS:

Aumenta la palatabilidad de los alimentos de cerdos, aves y ganado lechero, además utilizado como fuente de energía.

CAUSAS DE RECHAZO:

Cualquier incumplimiento en las Especificaciones, cambio de color y olor objetable.

ALMACENAMIENTO:

Se almacena en tanques o recipientes adecuados limpios y secos, protegidos de la luz. Preferible a temperaturas inferiores a 30°C, se almacena por un lapso máximo de 12 meses.

CONDICIONES DE MANEJO:

Seguir la rotación FIFO. 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.

En caso de derrame, absorber con material absorbente.

ELABORADO POR:

NOMBRE: Sergio Cotto
CARGO: Jefe de Calidad
FIRMA:

APROBADO POR:

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

GRASA DE POLLO (IMPORTADO USA) POULTRY FAT

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA
BL-FT-CAL-012	004	2025-04-15	2020-02-01	2/2

ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
Parámetros físicos		
Apariencia	a.- Líquido amarillo claro o marrón Olor típico a pollo	PB-BL01
Impurezas insolubles	Máx. 1.0%	AOAC Oficial method Ca 3 - 46:1993
Densidad	940 a 1000 g/L	AC02-M07
Parámetros químicos		
Acidez (exp como A. Oleico)	Máx. 5%	PB-BL01
Humedad	Máx. 1%	PB-BL12
Peróxidos	Máx. 5 meq O ₂ /Kg	INEN 277
Parámetros microbiológicos		
Salmonella	Ausencia	AOAC Salmonella
Aerobios totales	<10 ⁶ ufc/g	AOAC 991.14

ELABORADO POR:

NOMBRE: Sergio Cotto
CARGO: Jefe de Calidad
FIRMA:

APROBADO POR:

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