



HARINA DE CAMARÓN

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE EMISIÓN
18001	001	2018-10-01	2018-10-01

PÁGINA
1/2

DESCRIPCIÓN:

Producida por cocción, prensado y secado en tambores rotatorios de los desperdicios frescos (cabezas y cefalotórax) de las plantas ecuatorianas exportadoras de camarón.

La calidad proteica y funcional del producto es realizada por la incorporación durante el proceso de secado de los solubles líquidos que se originan durante el prensado. Además de lo indicado, esta parte del proceso le otorga a la harina una alta atractabilidad, mayor contenido de proteína soluble y un olor característico a mariscos frescos.

USOS PREVISTOS:

Ingrediente para alimentos animales de acuicultura y petfoods.

REGISTRO SANITARIO ECUADOR:

INP-R-No.00263

PRESENTACIÓN:

Sacos 50 KG de polipropileno laminados con logo de la Empresa, cosidos y etiquetados con la información del producto.

CAUSAS DE RECHAZO:

Cualquier incumplimiento en las Especificaciones ó Presencia de moho, insectos ó cambio de color y olor objetable.

ALMACENAMIENTO:

Se almacena en sacos debidamente estibados en sistema de palets, con suficiente ventilación. Se utilizan sacos de polipropileno laminados para poder asegurar mas la calidad y evitar la infestación.

CONDICIONES DE MANEJO:

Seguir la rotación FIFO. Mantener en ambiente fresco y seco. El producto no está calificado como peligroso para su uso.

ELABORADO POR:

NOMBRE: Carlos Barrera
CARGO: Supervisor
FIRMA:

APROBADO POR:

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

HARINA DE VISCERAS 65% IMPORTADA USA

Ficha técnica

CÓDIGO PP-BB01	VERSIÓN 001	FECHA DE EMISIÓN 2018-10-01	FECHA DE EMISIÓN 2018-05-01
--------------------------	-----------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

PÁGINA 2/2

ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
Físicos	Harina 50% min.	
Apariencia	Producto de consistencia fina granular, color rojo claro, con olor típico a camarón.	PB-BL01
Humedad	Max 10%	IN-BL12
Químicos		
Proteínas	Min. 50%, Max 54%	IN-BL16
Grasa	Max 12%	IN-BL10
Cenizas	Max 24%	IN-BL05
Humedad	Máx. 5%	IN-BL05
Tvn	Max 120	
Microbiológicos		
Salmonella	Negativo / 25g	AOAC Salmonella
Hongos	Máx. 10 ³ ufc/ g	AOAC Hongos
Coliformes	Menor 10 ufc/ g	AOAC Coliformes

ELABORADO POR:

NOMBRE: Sergio Cotto
CARGO: Jefe de Calidad
FIRMA:

APROBADO POR:

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