

# HARINA DE CERDO 55% IMPORTADA USA

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA
16001	003	2019-06-01	2019-06-01	1/2

## DESCRIPCIÓN:

La Harina de Cerdo es el resultado de la cocción y la extracción de la carne con prensas mecánicas y cernidos. Son originarios de cerdos destinados al consumo humano que no alcanzaron los índices de tamaño requeridos o presentaron errores en los cortes. Es estabilizada con antioxidantes tanto en materia prima como en los productos finales.

## MORFOLOGÍA:

Producto sólido tipo harina, de color café claro con olor típico a residuos de cerdo.

## PRESENTACIÓN:

Sacos 50 KG de polipropileno laminados con logo de la Empresa, cosidos y etiquetados con la información del producto. / BIG BAGS 1TM

## 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. Aunque un almacenamiento prolongado se expone a la infestación por salmonella.

## CONDICIONES DE MANEJO:

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

### ELABORADO POR:

**NOMBRE:** Sergio Cotto  
**CARGO:** Jefe de Calidad  
**FIRMA:**

### APROBADO POR:

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

# HARINA DE CERDO 55% IMPORTADA USA

Ficha técnica

<b>CÓDIGO</b> PP-BB01	<b>VERSIÓN</b> 004	<b>FECHA DE EMISIÓN</b> 2019-06-01	<b>FECHA DE EMISIÓN</b> 2019-06-01
--------------------------	-----------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

<b>PÁGINA</b> 2/2
----------------------

## ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
Físicos	Harina 55%	
Apariencia	Producto de consistencia fina granular, color café claro, con olor típico a cerdo.	PB-BL01
Humedad	5% a 10%	IN-BL12
<b>Químicos</b>		
Proteínas	Min. 55% + 1-1	IN-BL16
Grasa	Max 13%	IN-BL10
Cenizas	Max 30%	IN-BL05
Digestibilidad	Min. 88%	IN-BL05
<b>Microbiológicos</b>		
Salmonella	Negativo / 25g	AOAC Salmonella
Hongos	Máx. 10 <sup>3</sup> ufc/ g	AOAC Hongos
Coliformes	Menor 10 ufc/ g	AOAC Coliformes
Recuento total en placa (REP)	Menor 10 ufc/ g	

**ELABORADO POR:**

**NOMBRE:** Sergio Cotto  
**CARGO:** Jefe de Calidad  
**FIRMA:**

**APROBADO POR:**

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