



HARINA DE POLLO 58%

CÓDIGO: 001

Ficha técnica

Harina de Pollo 58% FEED GRADE importado USA

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA
16001	003	2020-01-10	2020-01-18	1/2

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la cocción y trituración de residuos de los pollos obtenidos durante el faenamiento de las aves, estos residuos de huesos carnosos de las aves se aprovechan para obtener una harina con un alto contenido nutricional y que es fuente importante de calcio y fósforo. Este proceso se lo realiza para conseguir que la queratina presente en las aves se descomponga mediante un proceso de hidrólisis ácida / alcalina o utilizando enzimas, liberando los aminoácidos, y luego de un posterior secado y molturación del producto, este pueda ser utilizado en las raciones alimenticias de los animales.

MORFOLOGÍA:

Producto sólido tipo harina, de color café oscuro con olor típico a residuos de pollo, puede presentarse escasos huesosillos pequeños propios del producto.

USOS:

Por su alto contenido de proteína y su valor de aminoácidos, se utiliza en la preparación de fórmulas alimenticias para animales.

PRESENTACIÓN:

Sacos de polipropileno 50 kg con logo de la Empresa, cosidos y etiquetados con la información del producto o Big Bags 1 TM.

CAUSAS DE RECHAZO:

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

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: Sergio Cotto
CARGO: Jefe de Calidad
FIRMA:

APROBADO POR:

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

HARINA DE POLLO 58%

CÓDIGO: 001

Ficha técnica

Harina de Pollo 58% FEED GRADE importado USA

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA
PP-BB01	005	2020-01-10	2020-01-15	2/2

ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
Físicos	Harina 58%	
Apariencia	Producto de consistencia finagranular, color café oscuro, con olor típico a pollo.	PB-BL01
Humedad	5% a 10%	IN-BL12
Químicos		
Proteínas	Min. 58% + 1-1	IN-BL16
Grasa	Max 12%	IN-BL10
Cenizas	Max 20%	IN-BL05
Humedad	Max 10%	IN-BL05
Microbiológicos		
Salmonella	Negativo / 25g	AOAC Salmonella
Hongos	Máx. 10 ³ 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: