

HARINA DE VISCERAS DE POLLO 65% (GRADO PET)

Ficha técnica

Harina de Visceras 65% (Importada USA)

| CÓDIGO | VERSIÓN | FECHA DE EMISIÓN | FECHA DE EMISIÓN | PÁGINA |
|--------|---------|------------------|------------------|--------|
| 18001 | 001 | 2020-01-01 | 2020-05-01 | 1/2 |

DESCRIPCIÓN:

Producto de alta digestibilidad obtenido de la cocción y trituración de residuos específicos de los pollos que se obtienen durante el faenamiento de las aves. Se caracteriza por ser una harina altamente palatable y con contenido relativamente constante en el perfil de aminoácidos.

MORFOLOGÍA:

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

PRESENTACIÓN:

Big bags 1 TN o 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. Aunque un almacenamiento prolongado se expone a la infestación por larvas.

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 VISCERAS DE POLLO 65% (GRADO PET)

Ficha técnica

Harina de Visceras 65% (Importada USA)

| CÓDIGO | VERSIÓN | FECHA DE EMISIÓN | FECHA DE EMISIÓN | PÁGINA |
|---------|---------|------------------|------------------|--------|
| PP-BB01 | 001 | 2020-01-01 | 2020-05-01 | 2/2 |

ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN | MÉTODO ANÁLISIS |
|-------------------------------|--|-----------------|
| Físicos | Harina 65% | |
| Apariencia | Producto de consistencia fina granular, color café claro, con olor típico a pollo. | PB-BL01 |
| Humedad | Max 7% | IN-BL12 |
| Químicos | | |
| Proteínas | Min. 65% + 1 – 1 | IN-BL16 |
| Grasa | Min 12 - Máx. 14% | IN-BL10 |
| Cenizas | Max 14% | 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: