



# ACEITE DE PESCADO

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	PÁGINA
BL-FT-CAL-013	005	2019-06-01	2025-06-18	1/2

## DESCRIPCIÓN:

El aceite crudo de pescado es un aceite marino obtenido a partir de tejidos grasos de diversas especies pelágicas, mediante cocción, prensado y separación por decantación o centrifugación.

Se utiliza como materia prima para refinación, suplementos de omega-3, alimentos balanceados, acuicultura y aplicaciones industriales.

## MORFOLOGÍA:

Producto líquido tipo oleoso transparente, de color amarillo claro a marrón ámbar. Olor típico a pescado.

## PRESENTACIÓN:

Contenedores IBC de 1000 ml.

## CAUSAS DE RECHAZO:

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

## ALMACENAMIENTO:

Lugar fresco, seco, protegido de la luz. Preferible a temperaturas inferiores a 25° si se almacena por largo tiempo.

## CONDICIONES DE MANEJO:

Seguir la rotación constante. Mantener en ambiente fresco y seco. El producto no está calificado como peligroso para su uso. Vida útil de 6 a 12 meses según condiciones.

El producto no es inflamable a temperatura ambiente, preferible evitar contacto con fuentes de calor extremo.

Manipular con guantes y evitar inhalación prolongada del olor.

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:**

# ACEITE DE PESCADO

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
BL-FT-CAL-013	005	2019-06-01	2025-06-18

PÁGINA
2/2

## ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

GARANTÍA NUTRICIONAL	CARACTERÍSTICAS/ PARÁMETROS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
<b>Parámetros físicos</b>			
Recepción	Apariencia	Producto de consistencia líquida oleosa, de color amarillo claro a marrón ámbar, con olor característico a pescado	PN-BL01
	Densidad (20° C)	0,90 a 0,94 g/ml	IN-BL-11
	Decantación/ Sedimentos	Máx. 1%	
<b>Parámetros químicos</b>			
Composición	Acidez	3 a 5 % expresado como A. Oleico	IN-BL06
	Peróxidos	Máx. 10 meq O <sub>2</sub> /Kg	IN-BL10
	Humedad	Máx. 1%	IN-BL05
<b>Parámetros microbiológicos</b>			
Inocuidad	Salmonella	Ausencia/25g	AOAC Salmonella
	Mohos y Levaduras	Ausentes	AOAC Hongo
	Recuento total en placa (REP)	<100 ufc/g	
<b>Contaminantes</b>			
Inocuidad	Metales pesados (Pb,Cd,Hg)	Cumple legislación vigente (Hg <0,5 a 1 ppm)	
	Dioxinas y PCB	Dentro de límites normativos UE	
	Índice de anisidina (p-AnV)	<20	
<b>Otros parámetros</b>			
Otros	Punto de inflamación	Mayor a 200°C	IN-BL05
<b>Perfil de ácidos grasos (valores aproximados)</b>			
	EPA (C20:5 n-3)	5 - 12%	
	DHA (C22:5 n-3)	10- 20%	
	Omega 3 totales	30 - 40%	
	Ácidos grasos saturados	15 - 30%	
	Ácidos grasos monoinsaturados	25 - 40%	
	Ácidos grasos poliinsaturados	30 - 60%	

**ELABORADO POR:**

NOMBRE: Sergio Cotto  
CARGO: Jefe de Calidad  
FIRMA:

**APROBADO POR:**

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