



HARINA DE PESCADO

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
BL-FT-CAL-008	002	2023-08-25	2026-03-10

PÁGINA
1/2

DESCRIPCIÓN:

La Harina de Pescado es un producto proteico de alto valor biológico, obtenido a partir de pescado fresco y/o recortes de especies marinas, sometido a un proceso de cocción, prensado, secado y molienda. Es un polvo fino, fluido, de color variable (marrón claro a marrón oscuro), con olor característico a pescado cocido (no rancio ni a quemado). Se utiliza principalmente en la formulación de alimentos balanceados para animales (acuicultura, avicultura, porcicultura, mascotas, etc.), destacando por su excelente perfil de aminoácidos, alta digestibilidad y contenido de ácidos grasos omega-3 (EPA/DHA). Libre de sustancias extrañas, microorganismos patógenos y con bajo contenido de humedad para garantizar estabilidad y conservación.

MORFOLOGÍA:

Se presenta como un polvo homogéneo, fluido y de granulometría fina, donde al menos el 95% de las partículas atraviesan un tamiz de malla 1 mm (18 mesh), con partículas de forma irregular, angulosa, superficie áspera y ligeramente porosa, pudiendo observarse ocasionalmente escamas microscópicas o fibras cortas de tejido deshidratado; su color es uniforme (marrón claro a marrón oscuro) sin moteados, vetas ni puntos negros o blancos, y al tacto ofrece una sensación arenosa fina a ligeramente grasosa sin formar grumos duros, con sedimentación rápida en agua y ausencia total de inclusiones extrañas (plumas, plásticos, metales, insectos), garantizando un lote sin segregación de tamaños.

PRESENTACIÓN:

Big bags 1 TM o sacos de 50 Kg de polipropileno laminados con logo de la empresa, cosidos y etiquetados con la información del producto.

VIDA ÚTIL

Se recomienda utilizar dentro de los 12 meses desde la fecha de producción.

CAUSAS DE RECHAZO:

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

ALMACENAMIENTO:

Se almacena en sacos debidamente estibados o en big bags en sistema de pallets, con suficiente ventilación a una temperatura ambiente <30°C y humedad relativa menor al 65%. Aunque un almacenamiento prolongado se expone a la infestación por larvas.

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 PESCADO

Ficha técnica

CÓDIGO: BL-FT-CAL-008 | VERSIÓN: 002 | FECHA DE EMISIÓN: 2023-08-25 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2026-03-10

PÁGINA: 2/2

ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

Componente	Unidad	Rango	Standard
Proteína	%	Máy.	62%
Grasa	%	Máy.	10%
Humedad	%	Máy.	8%
Ceniza	%	Máy.	20%
Ácidos Grasos Libres	%	Máy.	7%
Digestibilidad (Método Torry)	%	Máy.	92
Índice de Peróxidos	meqO ₂ /kg	Máy.	6.54
Histamina	ppm	Máy.	50

ELABORADO POR:

NOMBRE: Sergio Cotto
CARGO: Jefe de Calidad
FIRMA:

APROBADO POR:

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