



HARINA DE PLUMAS IMPORTADA

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
BL-FT-CAL-007	002	2020-01-01	2025-05-01

PÁGINA
1/2

DESCRIPCIÓN:

La harina de plumas es un concentrado proteico muy rico en α -queratina. Esta proteína se caracteriza por su fuerte estructura secundaria y terciaria, con una elevada proporción de puentes disulfuro entre residuos de cistina. Debido a su concentración en aminoácidos con grupos hidrofóbicos (fenilalanina, isoleucina, valina y alanina) por lo que su solubilidad en agua es baja. Es un concentrado proteico palatable y altamente digestible.

MORFOLOGÍA:

Producto sólido tipo harina.

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.

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 $<30^{\circ}\text{C}$ 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 PLUMAS IMPORTADA

Ficha técnica

CÓDIGO BL-FT-CAL-007	VERSIÓN 002	FECHA DE EMISIÓN 2020-01-01	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 2025-05-01	PÁGINA 2/2
--------------------------------	-----------------------	---------------------------------------	---	----------------------

ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

CARACTERÍSTICAS/ PARÁMETROS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
Parámetros físicos		
Apariencia	Producto de consistencia fina granular, color café claro, con olor típico a pollo.	PB-BL01
Humedad	Mín. 4.0%	AOAC 930.15
Parámetros químicos		
Proteína cruda	Mín. 81%	AOAC 984.13
Grasa	Mín. 5.0%	P-LQ-29 AOAC 920.39
Cenizas	Mín. 2.0% - Máx. 4.0%	AOAC 942.05
Digestibilidad de la Proteína a la pepsina (%)	Mín. 66% - Máx. 80%	AOAC 971.09
Parámetros microbiológicos		
Salmonella	Ausencia	AOAC 2016.01:2019
Hongos	Máx. 10 ³ ufc/g	P-LM-15 Referencia BAM Cap. 18, Edición 8, 2001; PRT-712.02-031 Rev. 02
Coliformes	<10 ufc/g	NTE INEN 1529-8:2016
Recuento total en placa (REP)	<10 ufc/g	NTE INEN 1529-13:2013

ELABORADO POR:

NOMBRE: Sergio Cotto
CARGO: Jefe de Calidad
FIRMA:

APROBADO POR:

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