

# HARINA DE CAMARÓN 50%

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA
18001	001	2018-05-01	2018-10/01	1/2

## DESCRIPCIÓN:

Producida por cocción, prensado y secado en tambores rotatorios de los desperdicios frescos (cabezas y cefalotórax) de las plantas ecuatorianas exportadoras de camarón.

La calidad proteica y funcional del producto es realizada por la incorporación durante el proceso de secado de los solubles líquidos que se originan durante el prensado. Además de lo indicado, esta parte del proceso le otorga a la harina una alta atractabilidad, mayor contenido de proteína soluble y un olor característico a mariscos frescos.

**USOS PREVISTOS:** Ingrediente para alimentos animales de acuicultura y petfoods.

REGISTRO SANITARIO ECUADOR: INP- R- No. 00263

**PRESENTACIÓN:** 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 o 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. Se utilizan sacos de polipropileno laminados para poder asegurar mas la calidad y evitar la infestación

**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 CAMARÓN 50%

Ficha técnica

<b>CÓDIGO</b> 18001	<b>VERSIÓN</b> 001	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN</b> 2018-05-01	<b>FECHA DE EMISIÓN</b> 2018-10/01	<b>PÁGINA</b> 2/2
------------------------	-----------------------	---	---------------------------------------	----------------------

## ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
<b>Parámetros físicos</b>		
Apariencia	Producto de consistencia fina granular, color rojo claro, con olor típico a camarón.	PB-BL01
Humedad	Máx 10%	N-BL12
<b>Parámetros químicos</b>		
Proteínas	min. 50%, Max 54%	IN-BL16
Grasa	Max 12%	IN-BL10
Cenizas	Máx. 24%	IN-BL05
Tvn	Máx 120	
<b>Parámetros microbiológicos</b>		
Salmonella	Negativo / 25 g	AOAC salmonella
Hongos	Máx. 103 ufc/ g	AOAC Hongos
Coliformes	Menor 10 ufc/ g	AOAC Coliformes

**ELABORADO POR:**

**NOMBRE:** Sergio Cotto  
**CARGO:** Jefe de Calidad  
**FIRMA:**

**APROBADO POR:**

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