



# HARINA DE CERDO 55% IMPORTADA USA

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA
BL-FT-CAL-006	005	2025-06-18	2019-06-01	1/2

## DESCRIPCIÓN:

La Harina de Cerdo es el resultado de la cocción y la extracción de la carne con prensas mecánicas y cernidos. Son originarios de cerdos destinados al consumo humano que no alcanzaron los índices de tamaño requeridos o presentaron errores en los cortes. Es estabilizada con antioxidantes tanto en materia prima como en los productos finales.

## MORFOLOGÍA:

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

## PRESENTACIÓN:

Sacos 50 KG de polipropileno laminados con logo de la Empresa, cosidos y etiquetados con la información del producto. / BIG BAGS 1TM

## 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 en sistema de pallets, con suficiente ventilación. Aunque un almacenamiento prolongado se expone a la infestación por salmonella.

## 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 CERDO 55% IMPORTADA USA

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA
BL-FT-CAL-006	005	2025-06-18	2019-06-01	2/2

## ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

ETAPA/ GARANTÍA NUTRICIONAL	CARACTERÍSTICAS/ PARÁMETROS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
<b>Parámetros físicos</b>			
Recepción (Materia prima tal cual llega de origen)	Apariencia	Producto de consistencia fina granular, color café claro, con olor típico a cerdo.	PB-BL01
	Material retenido en tamiz No. 16	Metales e insectos 0% Pelos de cerdo e hilachas sintéticas Máx. 0.11%	IN BL-11
Acondicionamiento insitu (separación mediante proceso de zarandeo en planta)	Apariencia	Producto de consistencia fina granular, color café claro, con olor típico a cerdo.	PB-BL01
	Material retenido en tamiz No. 16	Metales e insectos 0% Pelos de cerdo e hilachas sintéticas Máx. 0.03%	IN BL-11
<b>Parámetros químicos</b>			
Composición	Proteína	55% (+1% / -1%)	IN-BL06
	Grasa	Mín. 8%	IN-BL10
	Cenizas	Max. 29%	IN-BL05
	Humedad	Máx. 9%	IN-BL11
<b>Parámetros microbiológicos</b>			
Inocuidad	Salmonella	Ausencia/25g	AOAC Salmonella
	Hongos	Máx. 10 <sup>3</sup> ufc/g	AOAC Hongo
	Coliformes	<10 ufc/g	AOAC Coliformes
	Recuento total en placa (REP)	<10 ufc/g	
<b>Otros parámetros</b>			
Otros	Digestibilidad en pepsina	Min. 85%	IN-BL05

Nota: En los parámetros físicos se detallan los controles que se realizan en la materia prima de importación y posterior al tratamiento realizado en planta, luego de que el producto se lo hace pasar por un sistema de zarandas, diseñado para separar significativamente la presencia no deseada de pelos e hilachas en el producto.

**ELABORADO POR:**

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

**APROBADO POR:**

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