



# HARINA DE POLLO 58% IMPORTADA USA

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA
BL-FT-CAL-003	003	2026-04-14	2020-01-10	1/2

## DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la cocción y trituración de residuos de los pollos obtenidos durante el faenamiento de las aves, estos residuos de huesos carnosos de las aves se aprovechan para obtener una harina con un alto contenido nutricional y que es fuente importante de calcio y fósforo. Este proceso se lo realiza para conseguir que la queratina presente en las aves se descomponga mediante un proceso de hidrólisis ácida / alcalina o utilizando enzimas, liberando los aminoácidos, y luego de un posterior secado y molturación del producto, este pueda ser utilizado en las raciones alimenticias de los animales. No presenta alérgenos.

## MORFOLOGÍA:

Producto sólido tipo harina, de color café oscuro con olor típico a residuos de pollo, puede presentarse escasas partículas de huesos triturados propios del producto.

## USOS:

Por su alto contenido de proteína y su valor de aminoácidos, se utiliza en la preparación de fórmulas alimenticias para animales.

## 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°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 POLLO 58% IMPORTADA USA

Ficha técnica

<b>CÓDIGO</b> BL-FT-CAL-003	<b>VERSIÓN</b> 003	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN</b> 2026-04-14	<b>FECHA DE EMISIÓN</b> 2020-01-10	<b>PÁGINA</b> 2/2
--------------------------------	-----------------------	---	---------------------------------------	----------------------

## ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

ETAPA/ GARANTÍA NUTRICIONAL	CARACTERÍSTICAS/ PARÁMETROS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
<b>Parámetros físicos</b>			
Recepción	Apariencia	Producto de consistencia fina granular, color café claro, con olor típico a pollo	PN-BL01
<b>Parámetros químicos</b>			
Composición	Proteína	58% (+1% / -1%)	IN-BL06
	Grasa	Mín. 12%	IN-BL10
	Cenizas	Max. 20%	IN-BL05
	Humedad	Máx. 10%	IN-BL12
<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	NTE INEN 2 411
<b>Otros parámetros</b>			
Otros	Digestibilidad en pepsina	Min. 65%	IN-BL05

**ELABORADO POR:**
**NOMBRE:** Sergio Cotto  
**CARGO:** Jefe de Calidad  
**FIRMA:**
**APROBADO POR:**
**NOMBRE:** Julio C. Campozano  
**CARGO:** Gerente Técnico  
**FIRMA:**