



# HARINA DE POLLO 65% IMPORTADA USA

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
BL-FT-CAL-010	004	2020-01-01	2026-04-15

PÁGINA  
1/2

## DESCRIPCIÓN:

es un ingrediente de origen animal obtenido mediante un proceso de cocción, prensado, secado y molienda de tejidos limpios de pollo (como carne, piel, hueso y vísceras, excluyendo plumas, cabezas, patas y contenido digestivo). Se caracteriza por su elevado contenido proteico, garantizando un mínimo del 65% de proteína cruda en base seca, lo que la convierte en una fuente proteica altamente concentrada y digestible para la formulación de alimentos balanceados, especialmente para mascotas (perros y gatos), animales de producción acuícola (peces y camarones) y cerdos.

## MORFOLOGÍA:

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

## 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 65% IMPORTADA USA

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
BL-FT-CAL-010	004	2020-01-01	2026-04-15

PÁGINA
2/2

## ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

ETAPA/ GARANTÍA NUTRICIONAL	CARACTERÍSTICAS/ PARÁMETROS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
Parámetros físicos			
Recepción	Apariencia	Producto de consistencia fina granular, color café claro, con olor típico a pollo.	PB-BL01
	Material retenido en tamiz No. 16	Presencia de plumas: Máx. 0.5%	IN BL-11
Parámetros químicos			
Composición	Proteína	65% (+1% / -1%)	IN-BL06
	Grasa	Mín. 15%	IN-BL10
	Cenizas	Max. 14%	IN-BL05
	Humedad	Máx. 7%	IN-BL12
Parámetros microbiológicos			
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
Otros parámetros			
Otros	Digestibilidad en pepsina	Min. 75%	IN-BL05

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