





Aceite de Pescado

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

FTAPNDM-02 Nov.-19



Nombre del Producto:

Descripción General:

Aceite de pescado de alta calidad, producido partir de materias primas provenientes del Golfo de California

Proceso Industrial:

Producto obtenido al final del tratamiento del licor procedente de la prensa, después de haber sido sometido a separación de sólidos, el líquido o licor resultante pasa por un proceso de centrifugación donde se extrae todo el contenido del licor

Recomendaciones:

Para prevenir factores que puedan alterar la calidad, el producto debe almacenarse en contenedores bien cerrados y en lugares protegidos del clima, evitando temperaturas cálidas o la exposición directa del sol

Factores de Calidad **Organo-lépticas**

Olor: Característico

Color: Amarillento oscuro

Máximo **3**%

a Marrón

AGL

Humedad Máximo

10/0

Estearinas (a 20° C) Máximo

20%

Îndice de peróxido Máximo

meq/kg



FISH MEAL & OIL