|  |  |
| --- | --- |
| NOMBRE DEL PRODUCTO | Harina de pescado |
| **DESCRIPCION GENERAL**  Es un subproducto obtenido de las partes restantes que quedan del procesamiento del pescado como: cabezas, aletas, colas, piel, esqueleto y vísceras. Estos se cocinan, se secan y se muelen para obtener la harina de pescado. | |
| **CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Nutriente** | **Unidad de medida** | **Promedio** | | | **Base Seco** | **Base fresca** | | Materia seca | % | 100 | 92.1 | | Proteína cruda | % | 60.5 | 55.7 | | Extracto etéreo | % | 13.6 | 12.6 | | Fibra cruda | % | 0.72 | 0.67 | | Extracto libre de nitrógeno | % | 4.8 | 4.5 | | Cenizas | % | 21.8 | 20.1 | | Calcio | % | 6.1 | 5.6 | | Fosforo | % | 3.3 | 3.1 | | Magnesio | % | 0.31 | 0.29 | | Potasio | % | 0.67 | 0.63 | | Sodio | mg/kg | 2980 | 2793 | | Cobre | mg/kg | 13.0 | 12.0 | | Hierro | mg/kg | 968 | 898.0 | | Manganeso | mg/kg | 18.0 | 17.0 | | Zinc | mg/kg | 162 | 151 | | Aves E.M | Kcal/kg | 3742 | 3446 | | Cerdos E.M | Kcal/kg | 3761 | 3429 | | Cerdos E.D | Kcal/kg | 3292 | 3034 |   \*E.M: Energía metabolizable; E.D: Energía Digestible | |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**  No Reporta | |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**  Color: Café oscuro; Textura: Arenosa; Olor: Pescado; | |
| **TIPO DE CONSERVACIÓN (medio ambiente, congelada, refrigerada)**  Medio ambiente. | |
| **VIDA UTIL ESTIMADA**  3 meses de vida útil. | |
| **CONTROLES ESPECIALES DURANTE SU ALMACENAMIENTO Y CONSUMO** | |
| **PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE ENVASE O EMPAQUE** | |
| **INFORMACION REQUERIDA EN LA ETIQUETA**  Fosfato monodicálcico, sal de mar, carbonato de calcio, flor de azufre, óxido de magnesio, óxido de zinc, carbonato de cobalto, selenito de sodio, sulfato de cobre, yodura de potasio. | |
| **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO**  **(Evaluación inmediata/Evaluación Posterior)** | |