

Harina de pescado 58%

Característica		Valor / Descripción	Unidades
Generales	Aspecto Sanitario	Libre de infestaciones, alteraciones o características anormales tales como: presencia de heces de aves, presencia de hongos	
	Color	Marron	---
Organolépticas	Olor	Característico a pescado, no rancio , ni quemado	

Químicos	Humedad	Mínima 6 Máximo 10.0	%
	Proteína	Mínimo 58.0	%
	Grasa	Máximo 12.0	%
	Ceniza	Máximo 22.0 – 24.0	%
	TVN	Máximo 150.0	mg/ 100g
	Digestibilidad Pepsina	Mínimo 90.0	%
	Histamina	Máximo 1000	ppm
	Arena	Máximo 2.0	%
	Sal y Arena	Máximo 5.0	%
	FFA	Máximo 10.0	%
	Antioxidante Remanente	Mínimo 150	ppm
	Plomo	Máximo 5.0	ppm
	Cadmio	Máximo 2.0	ppm
	Arsenico	Máximo 2.0	ppm
Mercurio	Máximo 1.0	ppm	

INOCUIDAD

Característica Crítica	Valor / Descripción	Unidades
Enterobacterias Mesófilas (ufc/g)	< 10 ²	ufc/g
Hongos y Levaduras	< 10 ²	ufc/g
Shiguella	Ausencia	
Escherichia Coli	< 3	ufc/g
Coliformes Totales	< 10 ²	ufc/g
Salmonella	Ausencia	
Clostridium perfringens	Ausencia	