



HARINA DE PESCADO NACIONAL

Definición: Producto resultante de la cocción y desgrase del pescado entero y/o de restos de su industrialización para consumo humano.

Color: Característico del producto y que no denote principios de combustión

Olor: Fresco, libre de rancidez.

Textura: El 98% del producto debe pasar por tamíz malla N°: 10

ANALISIS QUIMICO

Proteína Bruta	mín	60%
Valor de digestibilidad de la proteína bruta	mín	90%
Grasa	máx	12%
Ceniza	máx	22%
Ceniza(Insoluble en Acido Clorhídrico)	máx	2%
Sal	máx	2%
Fibra	máx	1%
Calcio		4---7%
Fósforo		2,5--- 3,5%
Humedad		6---9%

La relación Calcio/Fósforo total debe ser 2:1

Determinaciones Complementarias para la Harina de Pescado

Indice de Peróxidos	máx	20 meq. Oxígeno	(referido sobre materia grasa)
Acidez (en Ac. Oleico)	máx	5%	(referido sobre materia grasa)
Nitrógeno Amoniacal	máx	0,30%	(referido en nitrógeno)

Otros valores:

Urea	máx	0,50%
Indice de Iodo	mín	100

HARINA DE SANGRE

Definición: Es el producto obtenido de secar por calor, sangre fresca. Libre de sustancias extrañas.

Color: Pardo rojizo

Olor: Fresco característico del producto.

Textura: El 98% del producto debe pasar por el tamíz de malla N° 12

ANALISIS QUÍMICO

Proteína bruta	mín	80%	
Valor de digestibilidad de la proteína bruta	mín	65%	
Grasa	máx	1%	
Fibra	máx	1%	
Humedad		6--9%	
Calcio	máx	0.3%	
Fósforo	máx	0.2%	
Sal	máx	3%	
Ceniza	máx	3.5%	
Urea	máx	1%	
Nitrógeno Amoniacal	máx	0.7%	(referido como Nitrógeno)

Cuando se trata de Harina de Sangre obtenida por el método Spray su solubilidad en agua no deberá ser menor del 95% y estar libre de partículas carbonizadas.