Cluster SPA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	VIGENCIA DESDE: 22 / 02 / 2022 VERSIÓN: 01 / ORIGINAL.

HARINA DE CRUSTACEOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Foto de Referencia



Descripción:	Producida por cocción, prensado y secado de los desperdicios frescos (cabezas y cefalotórax) de las procesadoras de crustáceos. La calidad proteica y funcional del producto es realzada por la incorporación durante el proceso de secado de los solubles líquidos que se originan durante el prensado. Además de lo indicado, esta parte del proceso le otorga a la harina una alta atractabilidad, mayor contenido de proteína soluble y un olor característico a mariscos frescos.
Ingredientes:	Cabezas y cefalotórax de crustáceos sometidos a procesos de cocción, prensado, molienda y tratamiento con BHT durante su elaboración.
Presentación:	El producto se comercializará en maxi sacos de 1 Tonelada, transportados en camiones limpios, secos y exentos de materias extrañas.
Vida útil:	6 meses.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	
Humedad	11 % Max
Proteína Bruta	45 % Max
Proteína Soluble	22 % Min
Grasa	12 % Max
Cenizas	24 % Max
Acidez	11 % Max
Histamina	500 ppm Max
TVN	100 mg/100g Max
Pigmentos Totales	150 ppm Min
Antioxidante	150 ppm Min
Salmonellas	Ausencia en 25 g
Shiguellas	Ausencia en 25 g
Digestibilidad	81 % Min

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	
Sabor	Característico
Olor	Característico
Color	Marrón Claro
Estado físico	Sólido granulado

Indicaciones de uso y/ o almacenamiento:	Almacenar en ambiente fresco, limpio y seco, alejado de fuentes de olores y luz solar.
Uso previsto:	Ventas al por mayor a empresas dedicadas a la elaboración de dietas para nutrición animal.
Consumidor(es) Final(es):	Animales no rumiantes.
Alérgenos:	No contiene

Antonio Varas 55 - Oficina 401-A, Edificio Capital - Puerto Montt, Chile
Email: cvera@clusterspa.com / Cel. +56 9 7579 8746

Cluster SPA