

ACEITE DE PESCADO

BASE SUBPRODUCTO



Registro Sanitario: SCI-R003881

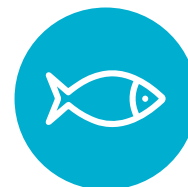
Descripción del Producto

El aceite crudo de pescado es un líquido viscoso con olor característico a la materia prima procesada, que se obtiene a partir del tratamiento de la fase líquida (separación y centrifugación).

Ingredientes

Subproductos frescos obtenidos de las plantas procesadoras de conservas de productos marinos para el consumo humano, que se encuentren aprobadas por SCI y que están alineados al estándar Marintrust v.3.

Contiene antioxidante BHT (bajo petición del cliente).



Uso Previsto

Materia prima para balanceados de uso acuícolas

Requisitos Específicos

Requisitos organolépticos

Apariencia	Líquido Viscoso
Color	Característico
Olor	Característico

Requisitos físico-químico	Valor Garantizado
---------------------------	-------------------

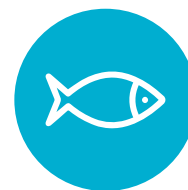
Humedad+Sólidos /Impureza	Máx. 1%
Acidez (Ácido Oleico)	Máx. 6%
Índice de Peróxido	Máx. 5mlq/kg
Índice de Anisidina	Máx. 25%
EPA + DHA	Mín. 22%
Antioxidante BHT	300 – 500 ppm

Requisitos microbiológicos

Parámetro	Límite Máximo Permisible
Salmonella	Ausencia (25 g)

Presentación Comercial

- Tanquero
- Flexitanque
- IBC de 1 m³



Empaque

Empaque primario: Producto al granel.

Recomendaciones de Manejo: Manipular usando máscara y guantes.

Condiciones de Transporte y Almacenamiento

Transporte	Tanqueros, flexitanques e IBC libres de plagas, secos y sellados.
Almacenamiento	En un lugar fresco y seco.
Vida Útil	6 meses a partir de la fecha de producción

Certificaciones

- HACCP
- BPM por SCI – Ecuador
- Marintrust Global Standard For Responsible Supply V2.0 -SGS

Oficina Central:
Todos los Santos 200,
Guayaquil, Ecuador

Teléfono:
(04) 2880410 - (04) 2880411

Email:
ventas@fortidex.com

WWW.FORTIDEX.COM