



TORTA DE PALMISTE

OLPASA-AQ-E-06

Versión:01
01/07/2022

| | | | |
|---|---|-----------------|-------------------------|
| 1. DESCRIPCIÓN | La Torta de Palmiste es uno de los subproductos de la extracción del aceite del fruto de la palma africana. Es considerada como un ingrediente de regular valor proteico y energético, y muy alto en fibra. | | |
| 2. COMPOSICION | La Torta de palmiste está compuesta por, Humedad, Proteínas, Fibra, Grasa. | | |
| 3. CARACTERISTICAS DE CALIDAD | | | |
| 3.1 Análisis Físico químico | LÍMITES | UNIDADES | REFERENCIAS AOCs |
| Proteína | 15 +/- 2 | (N x 6.25) % | ----- |
| Fibra | 20 max. | % | ----- |
| Humedad y Materia Volátil | 10,0 max. | % | Ca 2c - 25 |
| Extracto Etéreo (grasa) | 8 +/- 2 | % | ----- |
| 3.2 Aspectos | Libre de materias extrañas | | |
| 4. REQUISITOS DE INOCUIDAD. | | | |
| 4.1 Microbiológico | Mohos y levaduras: Rango permitido $<1 \cdot 10^4$ UFC/g según la Norma INEN 1829 Alimentos Zootécnicos. | | |
| 5. VIDA ÚTIL | 1 año | | |
| 6. APLICACIÓN / USO PREVISTO | El producto está destinado: Uso de Alimentos Balanceados para ganado vacuno y porcino, en una formulación hasta un 10%. | | |
| 7. PRESENTACIÓN, EMPAQUETADO, ETIQUETADO | | | |
| Presentación | Harina de palmiste x 50 Kg. Saco | | |
| Envase Primario | Sacos de polipropileno | | |
| Envase Secundario | ----- | | |
| Rotulado en el envase | Fecha de producción, Lote, Turno. | | |
| 8. ALMACENAMIENTO | Manipular de acuerdo a las Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA). El producto debe conservarse en lugar fresco, seco, bajo techo y sobre parihuelas. | | |
| 9. TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en vehículos adecuados y que cumplan con las condiciones que garanticen el traslado. | | |