

## Descripción del Producto

FICHA TÉCNICA: HARINA DE PESCADO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: HARINA DE PESCADO  
 Denominación técnica: HARINA DE PESCADO  
 Segmento 46/Clase 18/Familia 15 ONU:  
 Nombre del Bien en el Catalogo ONU:  
 Código ONU:  
 Unidad de medida: Kilogramo (Kg)  
 Anexos adjuntos:  
 Descripción General: Harina de pescado producto deshidratado y desgrasado obtenido por cocción, prensado, secado y molienda de pescado o por partes de pescado de diferentes especies.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

#### REQUISITOS FÍSICOS QUÍMICOS

La harina de pescado es normalmente compuesta por:

- Proteína: 60% - 72%min.
- Humedad: 14 %máx.
- Grasa: 5% - 12% máx.
- Ceniza: 10% - 20%máx.
- Impurezas: Ausencia
- Insectos: Ausencia

#### CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA

- Color: Marrón o amarillo oscuro
- Olor: Característico

#### CARACTERÍSTICAS DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

La harina de pescado, natural y sostenible, proporciona una fuente concentrada de proteína de alta calidad y una grasa rica en ácidos grasos omega-3, DHA y EPA.

- GRASA: Omega 6, Omega 3
- MINERALES: Fósforo y elementos vestigiales
- VITAMINAS: Complejo de vitamina B incluyendo la colina, la vitamina B12 así como A y D