



FICHA TÉCNICA DE MATERIA PRIMA

ACEITE DE VÍSCERAS DE AVES

PARA CONSUMO ANIMAL

1. NOMBRE COMERCIAL

Nombre del producto	Aceite de Visceras de Aves
---------------------	----------------------------

2. DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

El **Aceite de Visceras de Aves** se obtiene simultáneamente con la fabricación de las harinas, donde la fracción oleosa con alto contenido energético se extrae por prensado, separándose y centrifugándose, eliminando todas las partículas finas y dejando un aceite con alto contenido de pureza.

Este proceso garantiza la entrega de la mejor calidad para la formulación de alimentos para animales o el uso para la producción de biodiesel.

Recomendación	Uso exclusivo para fabricantes de productos destinados a la alimentación animal.
Forma	Parcialmente líquido a temperatura ambiente, puede contener porciones sólidas.
Composición básica	Residuos de la matanza de aves (vísceras, carne, huesos y otros) y antioxidante.
Indicación de uso	Puede ser utilizado en la formulación de alimentos para animales (aves, cerdos, gatos, perros, peces, crustáceos), de acuerdo con la guía del profesional responsable del establecimiento del consumidor. Prohibido en la alimentación de rumiantes. No apto para consumo humano (producto no comestible).

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Análisis Físico-Químico

Apariencia	Color ámbar claro-oscuro, con olor característico a aves de corral. Buen estado de conservación, sin rancidez. No debe presentar insectos ni contaminantes o impurezas.
Temperatura	+/- 5°C en relación a la temperatura ambiente

Niveles de Garantía (Análisis Garantizado)

PARÁMETRO	MÍN.	TARGET	MÁX.
Acidez (g/100g)	—	3	5
Humedad (%)	—	—	1
Peróxidos (meq/kg)	—	0	5
Impurezas (g/100g)	—	—	2

Análisis Microbiológico

Salmonella (25g)	Ausencia
------------------	----------

Metales Pesados

Arsénico	2 ppm
Plomo	0,10 mg/Kg

Mercurio	0,1 ppm
----------	---------

Dioxinas y PCBs

Dioxinas	1,50 ppm
Dioxinas + PCB	2 ppm
PCB no similares	10 ppm

4. PROCESO DE PRODUCCIÓN

Los subproductos de ave son recibidos en el área de recepción de materia prima y procesados bajo rigurosos estándares de control de calidad.

La materia prima se somete a tratamiento térmico en condiciones controladas de tiempo y temperatura para garantizar la calidad del producto e inocuidad del producto final.

El producto final se almacena en condiciones apropiadas hasta su expedición. Los antioxidantes pueden agregarse a la materia prima y al producto terminado.

5. PRESENTACIÓN Y SEGURIDAD

Tipo de empaque	1) Granel / Bulk (camión — peso variable) 2) Octabins 1.000 kg líquido
Etiquetado	Fecha de elaboración / Fecha de expiración
Cierre	Bien cerrado y adecuado para conservar el producto

6. ALMACENAMIENTO Y MANEJO

Mantener el producto en su embalaje original hasta su uso, en un lugar seco, fresco, ventilado y techado, alejado del piso, paredes y de productos tóxicos o no alimenticios. Almacenar lejos de productos químicos o productos no adecuados para consumo animal.

Debido a la naturaleza del producto (grasa), se recomienda calentamiento a **60°C** para descarga o manipulación.

7. CADUCIDAD

12 meses a partir de la fecha de producción, según especificaciones del proveedor.

8. RIESGOS

Interacción con otras materias primas	Ninguna
Impacto ambiental	No causa daño al medio ambiente, no genera residuos tóxicos bajo condiciones apropiadas para su uso.
Consumo humano	No apto para consumo humano (producto no comestible).
Alimentación de rumiantes	Prohibido en la alimentación de rumiantes.

9. REFERENCIAS

Normas INEN y CODEX Alimentarius, reglamentos de la Unión Europea (UE) y datos históricos del laboratorio de Natavar Cía. Ltda.

