

# FICHA TÉCNICA HARINA DE PALMISTE

NOMBRE DE LA EMPRESA: Distribuciones del Norte

G&L S.A.C.



**DIRECCIÓN:** - Almacén: Av. La despensa N°

1800/Chiclayo - José Leonardo Ortiz

Dirección Legal: Cal. Alfonso Arana Vidal
 Nro. 137 Sec. Flor De Café Cajamarca –

Jaén – Jaén

CIUDAD: Almacén: Chiclayo – Principal: Jaén

**TELÉFONO**: 918 462 210

**E-MAIL:** distribuidoralteirl@gmail.com

SITIO WEB: http://olnorte.com/
NOMBRE COMERCIAL DEL Harina de palmiste

**PRODUCTO** 

**IMAGEN DEL PRODUCTO** 

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### Saco de 50 KG





- Es un producto granular fino que se obtiene de la almendra de la palma aceitera. Es un subproducto que se utiliza en la alimentación animal.
- Se utiliza en piensos para rumiantes, conejos y porcino adulto
- En rumiantes lecheros, la harina de palmiste puede utilizarse a niveles de hasta un 10%
- En ganado porcino, la harina de palmiste se puede emplear a niveles moderados en la etapa final de cebo.

# USO DEL PRODUCTO:

## **ALMACENAMIENTO:**

Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y limpio, lejos de la luz solar directa y de fuentes de calor. También se debe evitar que entre en contacto con productos que puedan alterar su aroma u olor.

Contacto: +51 918 462 210

E-mail: distribuidoralteirl@gmail.com

**Dirección Principal:** Cal. Alfonso Arana Vidal Nro. 137 Sec. Flor De Café Cajamarca – Jaén – Jaén **Dirección Almacén:** Av. La despensa N° 1800/Chiclayo - José Leonardo Ortiz – Chiclayo – Lambayeque

## Laboratorio de control de calidad



Responsable de Aseguramiento de Calidad

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEHARINA DE PALMISTE

 Código:
 AC-D-08

 Fecha:
 24-05-2024

 Versión:
 02

 Página:
 1 / 2

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

NOMBRE DEL PRODUCTO HARINA DE PALMISTE NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO HARINA DE PALMISTE (HP) TIPO DE PRODUCTO INSUMO La Harina de Palmiste es el subproducto obtenido de la DESCRIPCIÓN almendra de los frutos de la palma aceitera. COMPOSICIÓN 100% Harina de Palmiste. TIPO DE PROCESO Molido de torta y ensacado. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÉTODOS LÍMITES DESCRIPCIÓN UNIDADES AOCS 1. CARACTERISTICAS DE CALIDAD 1.1 Especificaciones Fisicoquímicas Humedad v materia volátil 10 Máximo % AOCS: Ca 2c - 25 2. CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD 2.1 Análisis químico --Plomo 0.10 Máximo ppm ++ Arsénico 0.10 Máximo ppm 2.2 Análisis Microbiológico Recuento de Levaduras <1\*10^4 ufc/g Recuento de Mohos <1\*10^4 ufc/g Empaquetado en Sacos de Polipropileno de 50Kg, previamente rotulado con fecha de producción y Nº de lote. 3. PRESENTACIÓN Despacho por unidad o lote. En base al valor nutricional analizado, las características de 4. USO PREVISTO calidad e inocuidad, la Harina de Palmiste puede ser usada en la formulación de alimentos balanceados para animales. 5. USO NO PREVISTO No Apto para consumo humano directo. Producto almacenado en condiciones óptimas. Puede durar VIDA ÚTIL hasta 1 año a partir de la fecha de producción. Manipular de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto se debe conservar en un lugar fresco seco, bajo 7. ALMACENAMIENTO techo y sobre parihuelas para evitar la humedad y formación de mohos. Elaborado / Actualizado por Revisado por Aprobado por:

Jefe de Producción

Gerencia General



# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEHARINA DE PALMISTE

Código: AC-D-08
Fecha: 24-05-2024
Versión: 02
Página: 2 / 2

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

8. DATOS ADICIONALES		
8.1 Certificados	De Calidad, por lote despachado - Laboratorio de control de calidad DISTRIBUIDORA LUIS TROYA E.I.R.L.	
8.2 Valor nutricional**	Información nutricional	Laboratorio acreditado
Energía total	321 Kcal/100g	Laboratorio AGQ Labs (AGQ PERU SAC) — mayo 2023
Grasas totales	7.30 %	
Proteína	15 (N x 6.25)%	
Hidratos de carbono totales	49 %	
Ceniza	4 g/100g	

<sup>\*\*</sup>Estos resultados son analizados anualmente por un laboratorio externo debidamente acreditado.

9. REFERENCIAS	
INEN 1 829: 1992-01	ALIMENTOS ZOOTECNICOS. COMPUESTOS PARA POLLOS DE ENGORDE. REQUISITOS
AOCS: Ca 2c - 25	OFFICIAL METHODS, MOISTURE AND VOLATILE MATTER

Elaborado / Actualizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Responsable de Aseguramiento de Calidad	Jefe de Producción	Gerencia General