

 DISTRIBUIDORA SAN ANTONIO	ESPECIFICACIÓN	
	PRODUCTO FINAL: ACEITE DE POLLO	Rige a partir de: 14/06/2022
		Edición: 01

Nombre del Producto.	Tipo de Producto.
Aceite de Pollo	Proteína de origen animal
Código del Producto.	Composición.
CDN-REN-PT0	100% grasa animal.
Temperatura de despacho.	Recomendaciones de manejo y almacenamiento.
Entre 40-60 grado Centígrados	Almacenar en tanques de recepción de aceite , asegurando el cierre de y apertura de las valvulas para evitar contaminaciones cruzadas. Mantener subproducto a temperaturas de 40 °C a 60 °C.

Empaque Primario

- A granel Despacho y En cisterna con control de marchamo.

Especificaciones técnicas del producto

Plagas	Características Químicas			Criticidad
Peróxido	5	MEQ/Kg	Máx	Critico
Ácidos Grasos Libres	5	%	Máx	Critico
MIU	3	%	Máx	Mayor
Humedad	1	%	Máx	Critico
Proteína	0.1	%	Min	Mayor

	Características físicas	Criticidad
Inspección visual	Sin presencia de materiales extraños	Mayor
Color	Café amarillento, un poco dorado	Mayor
Olor	Característico al aceite, sin sospechar de rancidez o putrefacción	Mayor
Textura	Liquido oleoso que reduce la fluides a temperatura ambiente	Mayor
Temperatura	4 °C Min	Critico
Plagas	Sin evidencia de ácaros, gorgojos y otro insecto.	Critico

Características biológicas	Criticidad
----------------------------	------------

Salmonella SP	Ausencia en 25 g	Critico
Vida Util: 3 meses		
Descripción del Producto		Fotos (en estado sólido)
Aceite de pollo resultante de la cocción, prensado y molido de vísceras, canales de pollo descartadas, recortes, piel, hueso y plumas previamente triturados		