

Harina Residual de Anchoveta y Harina de Calamar

Presentamos dos productos marinos de alta calidad: la Harina Residual de Anchoveta y la Harina de Calamar Residual. Estos productos, derivados de procesos industriales pesqueros, ofrecen un alto contenido proteico y son ideales para diversas aplicaciones. A continuación, detallaremos las especificaciones técnicas, términos de venta y características de cada producto, destacando su valor nutricional y versatilidad en la industria.



Términos de Venta de la Harina de Anchoveta

Término de Venta

FCA PAITA - PERÚ

Peso Neto

28 TM

Precio FOB

1,606 USD / tm

Total

\$ 44,968

La Harina Residual de Anchoveta se ofrece bajo términos FCA en Paita, Perú. El producto se vende en sacos de 50 kg, con un peso neto total de 28 TM. El precio FOB es de 1,606 USD por tonelada métrica, resultando en un total de \$44,968. Es importante destacar que existe la posibilidad de ampliar la cantidad de harina de pescado según las necesidades del cliente.



Especificaciones de la Harina de Anchoveta

Proteína	60-64%
Precio	Ex planta Piura - Perú
Precio por Kg	1.606 USD

La Harina Residual de Anchoveta se caracteriza por su alto contenido proteico, que oscila entre el 60% y el 64%. Este producto se ofrece con un precio ex planta desde Piura, Perú, a 1.606 USD por kilogramo. La calidad y el contenido nutricional de esta harina la hacen ideal para diversas aplicaciones en la industria alimentaria y de nutrición animal.





Descripción del Producto: Harina de Calamar Residual

1 Nombre del Producto

HARINA DE CALAMAR RESIDUAL

2 Descripción

Producto elaborado a partir del corte del manto, cabeza y aleta del calamar, cocido, prensado, molido y sometido a la operación de secado por aire caliente a vapor, con la adición de antioxidantes para su conservación.

3 Ingredientes

Nombre común: Anchoveta (100%), Nombre científico: *Engraulis ringens*.

Presentación y Empaque

Bolsa

Bolsa de polipropileno laminado de 27.56" x 43.31"
(capacidad de 50 kg)

Peso Neto por Bolsa

50 kg +/- 0.25 kg

La Harina de Calamar Residual se presenta en bolsas de polipropileno laminado, diseñadas para una capacidad de 50 kg. Cada bolsa tiene dimensiones de 27.56" x 43.31", asegurando una protección adecuada del producto. El peso neto por bolsa es de 50 kg, con una tolerancia de +/- 0.25 kg, garantizando precisión en el contenido.

Especificaciones Físico-Químicas (Parte 1)

Proteína	Max 65.25%
Humedad	Max 10%
Grasa	MAX 9%
Arena	Max 2%

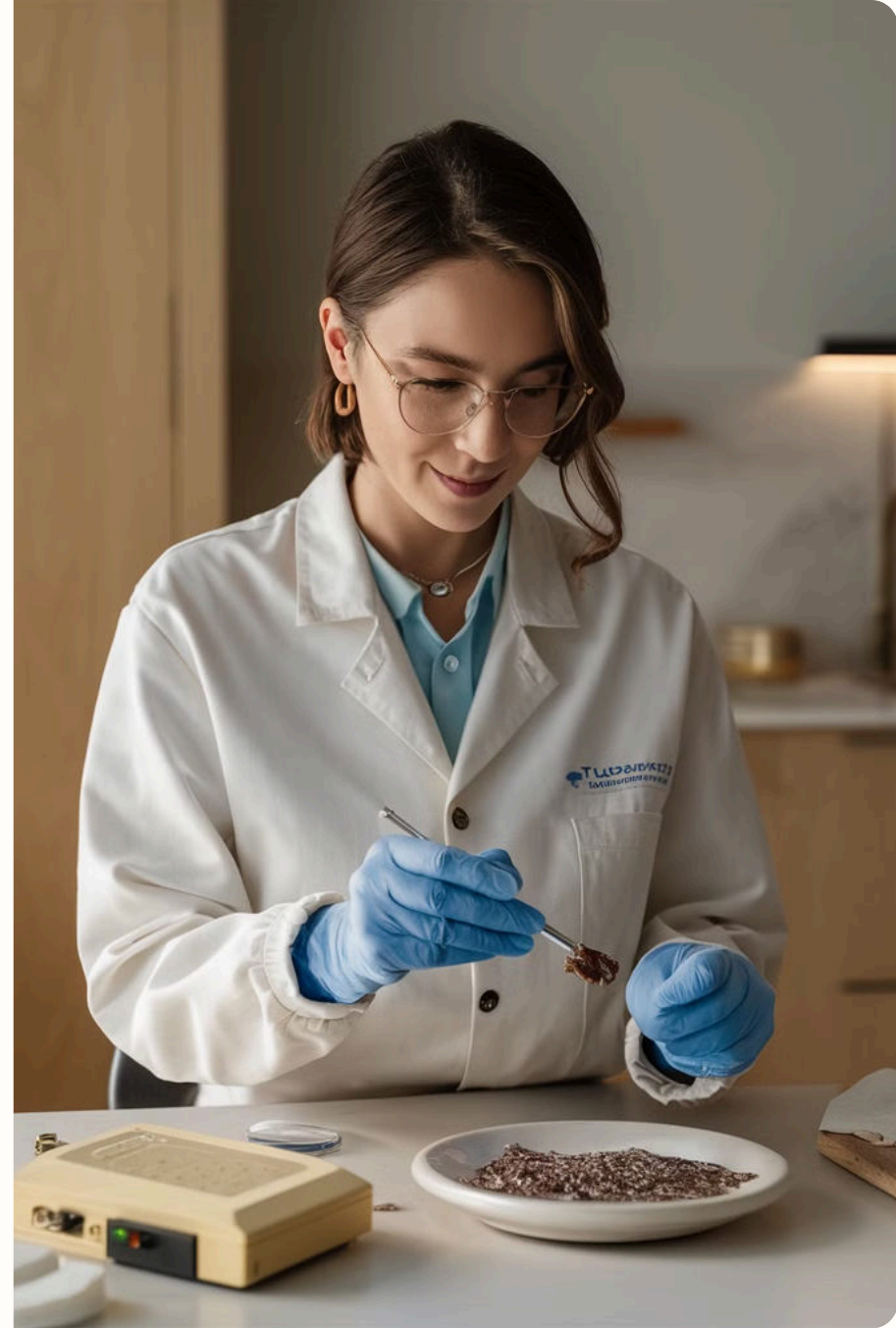
La Harina de Calamar Residual se caracteriza por su alto contenido proteico, con un máximo de 65.25%. La humedad se mantiene por debajo del 10%, asegurando una buena conservación. El contenido de grasa no supera el 9%, y el contenido de arena se limita a un máximo del 2%, garantizando la pureza del producto.



Especificaciones Físico-Químicas (Parte 2)

Sal	Max 1%
TVN	Max 240 mg/100g
Antioxidante	Min 150 ppm
Histamina	Max 200 mg/kg
Digestibilidad de pepsina	Min 95%

El contenido de sal se mantiene por debajo del 1%. El TVN (Nitrógeno Volátil Total) no excede los 240 mg/100g. Se añade un mínimo de 150 ppm de antioxidante para preservar la calidad. La histamina se limita a 200 mg/kg máximo. La digestibilidad de pepsina es de al menos 95%, asegurando una excelente absorción de nutrientes.



Conclusión y Garantía de Calidad

1

Control de Calidad

Rigurosos procesos de control en cada etapa de producción.

2

Certificaciones

Cumplimiento con estándares internacionales de calidad y seguridad alimentaria.

3

Trazabilidad

Sistema completo de trazabilidad desde la captura hasta el producto final.

Tanto la Harina Residual de Anchoveta como la Harina de Calamar Residual son productos de alta calidad, sometidos a estrictos controles en cada etapa de su producción. Cumplimos con los estándares internacionales más exigentes y ofrecemos un sistema completo de trazabilidad. Nuestro compromiso es proporcionar productos confiables y nutritivos para satisfacer las necesidades de nuestros clientes en diversas industrias.

