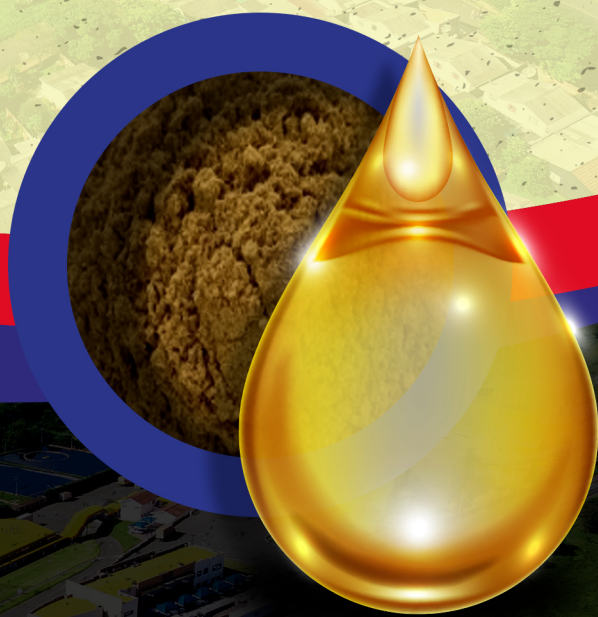


Farinha e óleo

Jaguá

CATÁLOGO



ÍNDICE

FICHA TÉCNICA HARINA DE VÍSCERAS DE AVES – LOW ASH	PÁGINA 01
HARINA DE VÍSCERAS Y HUESOS DE AVES – ESTÁNDAR	PÁGINA 02
HARINA DE PLUMAS Y SANGRE HIDROLIZADAS	PÁGINA 03
HARINA DE PLUMAS HIDROLIZADAS	PÁGINA 04
ACEITE DE VÍSCERAS DE AVES	PÁGINA 05



FICHA TÉCNICA

HARINA DE VÍSCERAS DE AVES - LOW ASH



• IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Nombree: Harina de Vísceras de Aves - Low Ash
 Marca: Jaguá
 Registro en el Ministerio de Agricultura/ SIF/DIPOA con n°: 0003 /3338
 Mercado de Destino: Externo

• PLAZO DE VALIDAD

FORMA DE CONSERVACIÓN:

VALIDAD	LOCAL
90 Días	Conservar el producto embalado en el estante, en local seco y aireado entre 25°C y 35°C, evitar la luz solar y el calor excesivo.

• USO PRETENDIDO:

Uso exclusivo para productos destinados para la alimentación animal.

• CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE:

Bolsa de polipropileno (tipo Big Bag); dimensiones 90x90x200 cm; capacidad (máx.) 1.200 Kg; color blanca; válvula superior e inferior con protector;

• CARACTERÍSTICAS DEL RÓTULO:

Impreso en papel tamaño A4; dimensiones: 210 x 297 mm.

• RESPONSABLE TÉCNICO:

Thiago Francisco da Costa
 Médico Veterinario - CRMV/PR 8700

• TRANSPORTE:

Las condiciones de higiene y mantenimiento del vehículo son inspeccionadas antes de hacer la carga y el límite crítico es 0% de no conformidades.

• REGISTRO DE REVISIONES

Nº de la Revisión	Fecha de la Revisión	Descripción de la Alteración
00	26/08/2019	Elaboración de la Ficha Técnica

• CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO:

Todo el proceso en sus diferentes etapas se realiza de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, establecidas en la IN n° 34/2008 y de acuerdo con la legislación vigente.

• **Composición:** Residuos de sacrificio de aves (vísceras y partes de las carcasas) y aditivo (antioxidante).

• **Características de Calidad:** Ausencia de cuerpos extraños o cualquier otro material que no está previsto en la composición.

• **Definición:** Producto procedente de la eliminación en el proceso de sacrificio del frigorífico Jaguafrangos Indústria e Comercio de Alimentos Ltda, con SIF 2913, resultantes de la cocción de los compuestos en digestores, donde los discontinuos son bajo presión y las temperaturas son altas, enseguida se produce la percolación, el prensado de la masa, el enfriamiento y la molienda de la harina.

• NORMA MICROBIOLÓGICA:

PARÁMETRO	PATRÓN
SALMONELLA (Ausente eN 25g)	0,00g

• NORMAS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETRO	PATRÓN
ASPECTO/COLOR	Característico
OLOR	Característico
PROTEÍNA BRUTA (Mín.)	65%
MATERIA MINERAL (Máx.)	10%
HUMEDAD (Máx.)	8%
ÍNDICE DE PERÓXIDO (Máx.)	10 meq/1.000g
ACIDEZ (Máx.)	3 mg NaOH/g
EXTRACTO ETÉREO (Mín.)	10%
EXTRACTO ETÉREO (Max.)	16%
DIGESTIBILIDADE EM PEPSINA 1:10000 a 0,2 em HCL 1,075n (Mín.)	60%

• DATOS DEL FABRICANTE:

• **Razón Social:** Indústria e Comércio de Farinhas Jaguá Ltda.
 • **Dirección:** Rodovia PR 340, s/n - Lotes 213/214-A - Bairro Sede
 • **Ciudad /Estado/ País:** Jaguapitã - PR - Brasil • **CEP:** 86610-000
 • **CNPJ:** 10.159.120/0001-90 • **IE:** 90614886-23
 • **Teléfono:** +55 43 3272-8000 • **Website:** www.grupobtz.com.br



FICHA TÉCNICA

HARINA DE VÍSCERAS Y HUESOS DE AVES - ESTÁNDAR



• IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Nombre: Harina de Vísceras y Huesos de Aves – Estándar

Marca: Jaguá

Registro en el Ministerio de Agricultura/SIF/DIPOA con n°: 0009/3338

Mercado de Destino: Externo

• PLAZO DE VALIDAD

FORMA DE CONSERVACIÓN:

VALIDAD	LOCAL
90 Días	Conservar el producto embalado en el estante, en local seco y aireado entre 25°C y 35°C, evitar la luz solar y el calor excesivo.

• USO PRETENDIDO:

Uso exclusivo para productos destinados para la alimentación animal.

• CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE:

Bolsa de polipropileno (tipo Big Bag); dimensiones 90x90x200 cm; capacidad (máx.) 1.200 Kg; color blanca; válvula superior e inferior con protector;

• CARACTERÍSTICAS DEL RÓTULO:

Impreso en papel tamaño A4; dimensiones: 210 x 297 mm.

• RESPONSABLE TÉCNICO:

Thiago Francisco da Costa
Médico Veterinário - CRMV/PR 8700

• TRANSPORTE:

Las condiciones de higiene y mantenimiento del vehículo son inspeccionadas antes de hacer la carga y el límite crítico es 0% de no conformidades.

• REGISTRO DE REVISIONES

Nº de la Revisión	Fecha de la Revisión	Descripción de la Alteración
00	26/08/2019	Elaboración de la Ficha Técnica

• CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO:

Todo el proceso en sus diferentes etapas se realiza de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, establecidas en la IN n° 34/2008 y de acuerdo con la legislación vigente.

• **Composición:** Residuos de sacrificio de aves (restos de hueso de carne mecánicamente separada, vísceras y partes de carcasas) y aditivos (antioxidante y antisalmonella).

• **Características de Calidad:** Ausencia de cuerpos extraños o cualquier otro material que no está previsto en la composición.

• **Definición:** Producto procedente de la eliminación en el proceso de sacrificio del frigorífico Jaguafrangos Indústria e Comercio de Alimentos Ltda, con SIF 2913, resultantes de la cocción de los compuestos en digestores, donde los discontinuos son bajo presión y las temperaturas son altas, enseguida se produce la percolación, el prensado de la masa y la molienda de la harina.

• NORMA MICROBIOLÓGICA:

PARÁMETRO	PATRÓN
SALMONELLA (Ausente eN 25g)	0,00g

• NORMAS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETRO	PATRÓN
ASPECTO/COLOR	Característico
OLOR	Característico
PROTEÍNA BRUTA (Mín.)	58%
MATERIA MINERAL (Máx.)	18%
HUMEDAD (Máx.)	8%
ÍNDICE DE PERÓXIDO (Máx.)	10 meq/1.000g
ACIDEZ (Máx.)	6 mg NaOH/g
EXTRACTO ETÉREO (Mín.)	10%
DIGESTIBILIDADE EM PEPSINA 1:10000 a 0,2 em HCL 1,075n (Mín.)	60%

• DATOS DEL FABRICANTE:

• **Razón Social:** Indústria e Comércio de Farinhas Jaguá Ltda.
• **Dirección:** Rodovia PR 340, s/n - Lotes 213/214-A - Bairro Sede
• **Ciudad /Estado/ País:** Jaguapitã - PR - Brasil • **CEP:** 86610-000
• **CNPJ:** 10.159.120/0001-90 • **IE:** 90614886-23
• **Teléfono:** +55 43 3272-8000 • **Website:** www.grupobtz.com.br



FICHA TÉCNICA

HARINA DE PLUMAS Y SANGRE HIDROLIZADAS



MARCAO VARECA
AUTORA DE COMERCIALIZAÇÃO

• IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Nombre: Harina de Plumav y Sangre Hidrolizadas
 Marca: Jaguá
 Registro en el Ministerio de Agricultura/ SIF/DIPOA con nº: 0012/3338
 Mercado de Destino: Externo

• PLAZO DE VALIDAD

FORMA DE CONSERVACIÓN:

VALIDAD	LOCAL
90 Días	Conservar el producto embalado en el estante, en local seco y aireado entre 25°C y 35°C, evitar la luz solar y el calor excesivo.

• USO PRETENDIDO:

Uso exclusivo para productos destinados para la alimentación animal.

• CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE:

Bolsa de polipropileno (tipo Big Bag); dimensiones 90x90x200 cm; capacidad (máx.) 1.200 Kg; color blanca; válvula superior e inferior con protector;

• CARACTERÍSTICAS DEL RÓTULO:

Impreso en papel tamaño A4; dimensiones: 210 x 297 mm.

• RESPONSABLE TÉCNICO:

Thiago Francisco da Costa
 Médico Veterinario - CRMV/PR 8700

• TRANSPORTE:

Las condiciones de higiene y mantenimiento del vehículo son inspeccionadas antes de hacer la carga y el límite crítico es 0% de no conformidades.

• REGISTRO DE REVISIONES

Nº de la Revisión	Fecha de la Revisión	Descripción de la Alteración
00	26/08/2019	Elaboración de la Ficha Técnica

• CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO:

Todo el proceso en sus diferentes etapas se realiza de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, establecidas en la IN nº 34/2008 y de acuerdo con la legislación vigente.

• **Composición:** Plumav y sangre de pollo y aditivos (antioxidante y antisalmonella).

• **Características de Calidad:** Ausencia de cuerpos extraños o cualquier otro material que no está previsto en la composición.

• **Definición:** Producto procedente de la eliminación en el proceso de sacrificio del frigorífico Jaguafrangos Indústria e Comercio de Alimentos Ltda, con SIF 2913, resultantes de la hidrólisis y pre secado de los compuestos en digestores, donde los discontinuos son bajo presión y las temperaturas son altas, enseguida se realiza el secado de la harina.

• NORMA MICROBIOLÓGICA:

PARÁMETRO	PATRÓN
SALMONELLA (Ausente eN 25g)	0,00g

• NORMAS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETRO	PATRÓN
ASPECTO/COLOR	Característico
OLOR	Característico
PROTEÍNA BRUTA (Mín.)	80%
MATERIA MINERAL (Máx.)	4%
HUMEDAD (Máx.)	10%
ÍNDICE DE PERÓXIDO (Máx.)	10 meq/1.000g
ACIDEZ (Máx.)	6 mg NaOH/g
EXTRACTO ETÉREO (Mín.)	2%
DIGESTIBILIDADE EM PEPSINA 1:10000 a 0,2 em HCL 1,075n (Mín.)	40%

• DATOS DEL FABRICANTE:

• **Razón Social:** Indústria e Comércio de Farinhas Jaguá Ltda.
 • **Dirección:** Rodovia PR 340, s/n - Lotes 213/214-A - Bairro Sede
 • **Ciudad /Estado/ País:** Jaguapitã - PR - Brasil • **CEP:** 86610-000
 • **CNPJ:** 10.159.120/0001-90 • **IE:** 90614886-23
 • **Teléfono:** +55 43 3272-8000 • **Website:** www.grupobtz.com.br



FICHA TÉCNICA

HARINA DE PLUMAS HIDROLIZADAS



MARÇÃO VARECA
AUTORIZADA DE COMERCIALIZAÇÃO

• IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Nombre: Harina de Plumaz Hidrolizadas
 Marca: Jaguá
 Registro en el Ministerio de Agricultura/
 SIF/DIPOA con nº: 0010/3338
 Mercado de Destino: Externo

• PLAZO DE VALIDAD

FORMA DE CONSERVACIÓN:

VALIDAD	LOCAL
90 Días	Conservar el producto embalado en el estante, en local seco y aireado entre 25°C y 35°C, evitar la luz solar y el calor excesivo.

• USO PRETENDIDO:

Uso exclusivo para productos destinados para la alimentación animal.

• CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE:

Bolsa de polipropileno (tipo Big Bag); dimensiones 90x90x200 cm; capacidad (máx.) 1.200 Kg; color blanca; válvula superior e inferior con protector;

• CARACTERÍSTICAS DEL RÓTULO:

Impreso en papel tamaño A4; dimensiones: 210 x 297 mm.

• RESPONSABLE TÉCNICO:

Thiago Francisco da Costa
 Médico Veterinário - CRMV/PR 8700

• TRANSPORTE:

Las condiciones de higiene y mantenimiento del vehículo son inspeccionadas antes de hacer la carga y el límite crítico es 0% de no conformidades.

• REGISTRO DE REVISIONES

Nº de la Revisión	Fecha de la Revisión	Descripción de la Alteración
00	26/08/2019	Elaboración de la Ficha Técnica

• CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO:

Todo el proceso en sus diferentes etapas se realiza de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, establecidas en la IN nº 34/2008 y de acuerdo con la legislación vigente.

• **Composición:** Plumaz de pollo y aditivos (antioxidante y antisalmonella).

• **Características de Calidad:** Ausencia de cuerpos extraños o cualquier otro material que no está previsto en la composición.

• **Definición:** Producto procedente de la eliminación en el proceso de sacrificio del frigorífico Jaguafrangos Indústria e Comercio de Alimentos Ltda, con SIF 2913, resultantes de la hidrólisis y pre secado de los compuestos en digestores, donde los discontinuos son bajo presión y las temperaturas son altas, enseguida se realiza el secado de la harina.

• NORMA MICROBIOLÓGICA:

PARÁMETRO	PATRÓN
SALMONELLA (Ausente eN 25g)	0,00g

• NORMAS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETRO	PATRÓN
ASPECTO/COLOR	Característico
OLOR	Característico
PROTEÍNA BRUTA (Mín.)	80%
MATERIA MINERAL (Máx.)	4%
HUMEDAD (Máx.)	10%
ÍNDICE DE PERÓXIDO (Máx.)	10 meq/1.000g
ACIDEZ (Máx.)	6 mg NaOH/g
EXTRACTO ETÉREO (Mín.)	2%
DIGESTIBILIDADE EM PEPSINA 1:10000 a 0,2 em HCL 1,075n (Mín.)	40%

• DATOS DEL FABRICANTE:

• **Razón Social:** Indústria e Comércio de Farinhas Jaguá Ltda.
 • **Dirección:** Rodovia PR 340, s/n - Lotes 213/214-A - Bairro Sede
 • **Ciudad /Estado/ País:** Jaguapitã - PR - Brasil • **CEP:** 86610-000
 • **CNPJ:** 10.159.120/0001-90 • **IE:** 90614886-23
 • **Teléfono:** +55 43 3272-8000 • **Website:** www.grupobtz.com.br



FICHA TÉCNICA

ACEITE DE VÍSCERAS DE AVES



• IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Nombre: Aceite de Vísceras de Aves
 Marca: Jaguá
 Registro en el Ministerio de Agricultura/
 SIF/DIPOA con nº: 0011/3338
 Mercado de Destino: Externo

• PLAZO DE VALIDAD

FORMA DE CONSERVACIÓN:

VALIDAD	LOCAL
90 Días	Conservar el producto embalado en el estante, en local seco y aireado entre 25°C y 35°C, evitar la luz solar y el calor excesivo.

• USO PRETENDIDO:

Uso exclusivo para productos destinados para la alimentación animal.

• CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE:

Grael (tanque metálico).

• CARACTERÍSTICAS DEL RÓTULO:

Impreso en papel tamaño A4; dimensiones: 210 x 297 mm.

• RESPONSABLE TÉCNICO:

Thiago Francisco da Costa
 Médico Veterinário - CRMV/PR 8700

• TRANSPORTE:

Las condiciones de higiene y mantenimiento del vehículo son inspeccionadas antes de hacer la carga y el límite crítico es 0% de no conformidades.

• REGISTRO DE REVISIONES

Nº de la Revisión	Fecha de la Revisión	Descripción de la Alteración
00	26/08/2019	Elaboración de la Ficha Técnica

• CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO:

Todo el proceso en sus diferentes etapas se realiza de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, establecidas en la IN nº 34/2008 y de acuerdo con la legislación vigente.

• **Composición:** Residuos de sacrificio de aves (vísceras, partes de carcasas y resto de hueso de carne mecánicamente separada) y aditivo (antioxidante).

• **Características de Calidad:** Ausencia de cuerpos extraños o cualquier otro material que no está previsto en la composición.

• **Definición:** Producto procedente de la eliminación en el proceso de sacrificio del frigorífico Jaguafrangos Indústria e Comércio de Alimentos Ltda, con SIF 2913, resultantes de la cocción de los compuestos en digestores, donde los discontinuos son bajo presión y las temperaturas son altas, enseguida se produce la percolación, el prensado de la masa, después el aceite es centrifugado.

• NORMA MICROBIOLÓGICA:

PARÁMETRO	PATRÓN
SALMONELLA (Ausente eN 25g)	0,00g

• NORMAS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETRO	PATRÓN
ASPECTO/COLOR	Característico
OLOR	Característico
HUMEDAD (Máx.)	1,5%
ÍNDICE DE PERÓXIDO (Máx.)	5 meq/1.000g
ACIDEZ (Máx.)	3 mg NaOH/g
EXTRACTO ETÉREO (Min.)	1%

• DATOS DEL FABRICANTE:

• **Razón Social:** Indústria e Comércio de Farinhas Jaguá Ltda.
 • **Dirección:** Rodovia PR 340, s/n - Lotes 213/214-A - Bairro Sede
 • **Ciudad /Estado/ País:** Jaguapitã - PR - Brasil • **CEP:** 86610-000
 • **CNPJ:** 10.159.120/0001-90 • **IE:** 90614886-23
 • **Teléfono:** +55 43 3272-8000 • **Website:** www.grupobptz.com.br