

**Nombre del
Producto**
Torta de raps

**Descripción del
producto**

La Torta de raps es un subproducto del proceso de extracción del aceite de raps, proveniente desde la semilla de raps.

**Proceso de
producción**

Las etapas del proceso que generan la separación de la torta de raps del aceite desde la semilla, consisten en primer lugar en el laminado de las semillas de raps, posteriormente viene una etapa de cocción de los granos laminados a una temperatura de 100 °C aprox. Luego, mediante un prensado se separa la torta de raps del aceite, desde donde se obtiene el subproducto para su almacenamiento y despacho.

Agentes de proceso

- Vapor de agua proveniente de una caldera.

Composición

Características organolépticas

Color	Café
Olor y sabor	Característico
Estado	Sólido

Especificaciones físico-químicas

Humedad (% max)	8,0
Proteínas (% min)	30
Materia grasa (% max)	10
Cenizas (%max)	6
Fibra cruda (%)	15
Energía metabolizable (Mcal/Kg)	3,0

Microbiológicos

Salmonella	Ausente/25 g
Coliformes totales	<10 NMP/g
Clostridium	1x10 ²

Metales pesados y pesticidas

Cadmio (mg/kg)	< 0,02
Plomo (mg/kg)	0,05
Mercurio (mg/kg)	< 0,04
Arsénico (mg/kg)	0,03
Residuos pesticidas (mg/kg)	< 0,01

Condiciones de Almacenamiento

La torta de raps es un ingrediente para procesamiento inmediato. El almacenamiento en seco (Humedad máxima de 14 %) es recomendado para prevenir la contaminación por microorganismos como la Salmonella. Además las condiciones de almacenamiento deberán garantizar la protección del producto contra plagas, pájaros y roedores.

Embalaje y distribución

- Distribución a granel
- Maxisacos de 1250 kg de polipropileno.
- Sacos de 50 kg de polipropileno

Vida útil estimada

1 año según en condiciones normales.

Consejos de seguridad

La torta de raps no es tóxica, es biodegradable. La volatilidad de polvo durante la carga y descarga deberá mantenerse lo más bajo como sea posible, para evitar la contaminación cruzada.

Normativa al producto

Decreto 307 - Reglamento de alimento para animales.

Observaciones

No aplica

	FICHA TÉCNICA TORTA DE RAPS	Código: FTPT-08
		Versión: 0
		Fecha: 25.07.2014

TABLA DE ELABORACIÓN, REVISIÓN, APROBACIÓN Y CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Modificación realizada	Elaborado por /Fecha	Revisado por/Fecha	Aprobado por/Fecha
00	Primera edición del documento	Elvis Reyes Martínez Encargado de Calidad 25.07.2014	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción 25.07.2014	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción 25.07.2014

	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Nombre/ Cargo	Elvis Reyes Martínez Encargado de Calidad	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción
Fecha	25.07.2014	25.07.2014	25.07.2014
Firma			