

ACEITE OMEGAPURE®

El aceite Omega Pure es un aceite refinado de pescado de la especie *Brevoortia tyrannus* (pescado menhaden/sábalo atlántico) rico en ácidos grasos Omega 3; posee un perfil bajo de sabor y textura ligera. Es recomendado para la elaboración de alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Pescado
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Liposoluble
PORCIÓN: 100-1500mg/día (EPA+DHA Combinados)
[Mason, P. (2012). Dietary Supplements. Chicago: Pharmaceutical Press., pág, 169]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Aceite		
COLOR:	Amarillo traslúcido		
OLOR:	Ligero olor característico		
FISICOQUÍMICAS			
ESCALA GARDNER DE COLOR:			Máx. 5
EPA + DHA:			%
HUMEDAD:			0.01 - 0.15%
ÍNDICE DE PERÓXIDO:			0 - 3 meq/kg
ÍNDICE DE ANISIDINA:			Máx. 10
ÁCIDOS GRASOS LIBRES:			Máx. 0.1%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Porrones de 35 lb
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Al ser un producto alérgeno, mantenerse perfectamente cerrado en su empaque original en refrigeración a una temperatura máxima de 0°C o en congelación a -10°C

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.

