

ACEITE DE LINAZA EN POLVO

HOJA TÉCNICA CÓDIGO: ESP103

VERSIÓN: 35022

El aceite de linaza en polvo presenta un contenido de alrededor de un 50 % de ácido alfa linolenico (Omega 3), ayudando al organismo a reducir los niveles de colesterol y materia grasa.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

ORIGEN: Natural GRADO: Alimento

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
SABOR:	Característico	HONGOS:	Máx . 100 UFC/g
OLOR:	Característico	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Blanco-blanquecino <mark>a</mark> amarillo	E. COLI:	Negativo en 10 g

	FISICOQUÍMICAS
PÉRDIDA AL SECADO:	Máx. 5.0 %
GRASAS TOTALES:	Mín. 50%
ÁCIDO LINOLEICO:	10 - 20%
ÁCIDO LINOLÉNICO:	45 - 70%
PLOMO (PB):	Máx. 1 ppm
ARSÉNICO (AS):	Máx. 1 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

	VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 meses	
	PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	10 kg (22 lb)	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE		El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.	

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: NON-GMO GLUTEN-FREE





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.





