

# ACEITE DE ALGA 60% DHA

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0134 / VERSIÓN 7825

El aceite de algas es una excelente fuente de Omega 3. Tiene un perfil de sabor bajo, casi nulo. Contiene al menos 60% de DHA, un componente mayoritario de la estructura cerebral, formando parte de las membranas celulares, participando en la función de transmisión de señales y en el crecimiento neuronal.

**ALÉRGENO:** No.

**ORIGEN:** Natural

**GRADO:** Alimento

**SOLUBILIDAD:** Liposoluble

**PORCIÓN:** \*la requerida según la aplicación

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	Líquido ligeramente turbio
COLOR	Amarillo a naranja

### MICROBIOLÓGICAS

### FISICOQUÍMICAS

DHA	Mín. 60%
OMEGA 3 TOTAL	Mín. 63%
VALOR DE PERÓXIDO	

## Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	tambor
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 4°C y Humedad relativa de 75 % HR, para asegurar el total de la vida de anaquel.

**Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.**

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

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.