

Aceite de Germen de Trigo

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0080 / VERSIÓN 27320

El aceite de germen de trigo es un líquido oleoso extraído del germinado de la especie *Triticum vulgare* químicamente refinado blanqueado y desodorizado. Se presenta como un líquido amarillo claro a amarillo dorado. Posee contenido rico en Omegas 3 y 6, además de ser una fuente de vitamina E. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Trigo

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: Porción según aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Líquido Oleoso
COLOR	Amarillo Claro a Dorado
OLOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

FISICOQUÍMICAS

ÍNDICE DE PERÓXIDO	Máx. 3 meq O ₂
ÁC. PALMÍTICO 16:0	11-15 %
ÁC. OLEÍCO 18:1	15- 23 %
ÁC. LINOLÉICO 18:2	53-59 %
ÁC. LINOLÉNICO 18:3	5-8 %

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Tambor de 190 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco entre (10-15 °C). Evitar congelar. Evitar el exceso a la exposición al calor y luz.

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 padecimiento.

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.