

## Aceite De Linaza En Polvo (50%)

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO **ESP0103** / 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:** No.

**ORIGEN:** Natural

**GRADO:** Alimento

**SOLUBILIDAD:** No soluble

**PORCIÓN:** La requerida según la aplicación

### Características

#### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino de libre flujo
OLOR Y SABOR	Característico
COLOR	Blanco/Blanquecino a amarillo

#### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo en 10 g

#### FISICOQUÍMICAS

PÉRDIDA POR SECADO	Máx. 5%
GRASAS TOTALES	Mín. 50%
ÁCIDO LINOLEICO	10 a 20%
ÁCIDO LINOLÉNICO	45 a 70%
PLOMO	Máx. 1 ppm
ARSÉNICO	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	22 Kg (10 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa 75 %

**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.