

Aceite de Linaza en polvo

HOJA TÉCNICA / OMEGAS / 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: No.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
SABOR	Característico
OLOR	Característico
COLOR	Blanco-blanquecino a amarillo

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1 000 UFC/g
HONGOS	Máx . 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
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

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

🌟 NON-GMO 🌟 GLUTEN-FREE

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 intensionados 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.