

## 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 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.