

Aceite De Pescado 18/12 TG EPA/DHA

HOJA TÉCNICA / OMEGAS / CÓDIGO ESP0072 / VERSIÓN 25225

Aceite refinado de pescado con 18% de EPA y 12% de DHA, los cuales son ácidos grasos insaturados, componentes dietarios que participan en múltiples procesos fisiológicos.

ALÉRGENO TIPO: Pescado

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Líquido aceitoso
COLOR	Amarillo ligero traslúcido
OLOR Y SABOR	Característico a pescado

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

EPA	Mín. 18%
DHA	Mín. 12%
ANISIDINA	Máx. 20
VALOR DE PERÓXIDO	Máx. 5 meq/kg
VALOR DE ÁCIDO	Máx. 3 KOH/(mg/g)

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	190 Kg
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 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

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.