

# Aceite De Pescado 36/24 EPA/DHA TG

HOJA TÉCNICA / OMEGAS / CÓDIGO ESP0060 / VERSIÓN 31725

Aceite de Pescado poliinsaturado, fuente de EPA y DHA, ácidos grasos esenciales en el desarrollo del sistema nervioso, además contribuyen al mantenimiento de la función normal del corazón, entre otros beneficios.

**ALÉRGENO TIPO:** Pescado

**ORIGEN:** Natural

**GRADO:** Farma

**SOLUBILIDAD:** Liposoluble

**PORCIÓN:** \*

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	Líquido aceitoso transparente
COLOR	Amarillo pálido o amarillo
OLOR	Olor a pescado
SABOR	Sin sabor rancio

### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
SALMONELLA	Máx. 0/25 g

### FISICOQUÍMICAS

EPA-TG	Mín. 36%
DHA-TG	Mín. 24%
VALOR DE PERÓXIDO	Máx. 5 meq/kg
VALOR DE ANISIDINA	Máx. 20
VALOR DE ÁCIDO	Máx 3.0 KOH/(mg/g)
VALOR DE YODO	Mín. 140 (g/100g)
PLOMO (PB)	Máx. 0.1mg/kg
ARSÉNICO (AS)	Máx. 0.1mg/kg
MERCURIO (HG)	Máx. 0.1mg/kg

## Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Tambor 190 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo.

**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.