

ACEITE DE SEMILLA NEGRA

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0163 / VERSIÓN 14526

El aceite de semilla negra es un extracto lipídico obtenido de las semillas de *Nigella sativa*. L., caracterizado por un alto contenido de ácidos grasos insaturados, principalmente ácido linoleico y ácido oleico..

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimenticio

SOLUBILIDAD: Liposoluble

PORCIÓN: Conforme a la aplicación.

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Líquido
COLOR:	Amarillo claro a amarillo
OLOR:	Persistente y penetrante

MICROBIOLÓGICAS

N/D	N/D
-----	-----

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO ÁCIDO OLEICO:	Mín. 74% a Máx. 87%
ENSAYO ÁCIDO LINOLEICO:	Mín. 7% a Máx. 14%
DENSIDAD (25°C):	Mín. 0.779 a Máx. 1.045
ÍNDICE DE REFRACCIÓN:	Mín. 1.416 a Máx. 1.580
VALOR DE ÁCIDO (KOH):	Máx. 3.0 mg/g
VALOR DE SAPONIFICACIÓN:	Mín. 185 mg/g a Máx. 196 mg/g
FUENTE BOTÁNICA:	<i>Nigella sativa</i> . L.
PARTE DE LA PLANTA UTILIZADA:	Semillas

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	24 meses
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. No congelar.

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.