



Aceite OmegaPure®

HOJA TÉCNICA / OMEGAS / CÓDIGO ESP0023 / VERSIÓN 14526

El aceite Omega Pure es un aceite refinado de pescado de la especie Brevoortia tyrannus (pescado menhaden/sábalo atlántico) rico en ácidos grasos Omega 3; posee un perfil bajo de sabor y textura ligera. Es recomendado para la elaboración de alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Pescado

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Liposoluble

PORCIÓN: 100-1500mg/día (EPA+DHA Combinados) [Mason, P. (2012). Dietary Supplements. Chicago: Pharmaceutical Press., pág, 169]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Aceite
COLOR	Amarillo traslúcido
OLOR	Ligero olor característico

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

ESCALA GARDNER DE COLOR	Máx. 5
EPA + DHA	18 – 26%
HUMEDAD	0.01 - 0.15%
ÍNDICE DE PERÓXIDO	0 - 3 meq/kg
ÍNDICE DE ANISIDINA	Máx. 10
ÁCIDOS GRASOS LIBRES	Máx. 0.1%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Porriones de 35 lb
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: Mantenerse perfectamente cerrado en su empaque original a temperatura de congelación (T mín.: -18°C)

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.