

Ácido Linoleico Conjugado 80 % FFA Aceite

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0051 / VERSIÓN 16320

El Ácido Linoléico Conjugado 80% (CLA) es un aceite con gran contenido de Omega 6, es 100% natural puro de semilla de cártamo que pasa por un proceso de destilación molecular. En la industria de alimentos se utiliza como ingrediente para margarinas, suplemento alimenticio, entre otros.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Liposoluble

PORCIÓN: *

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Aceite
COLOR	Amarillo

MICROBIOLÓGICAS

FISICOQUÍMICAS

ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO	78.0 - 84.0 %
ÁCIDO PALMÍTICO	Máx. 9.0 %
ÁCIDO ESTEÁRICO	Máx. 5.0 %
ÁCIDO LINOLEICO	Máx. 3.0 %
ÁCIDO OLÉICO	Máx. 20 %
PLOMO (PB)	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 0.5 ppm
HUMEDAD:	Máx. 0.1%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	190 kg (418 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C. Una vez abierto, usar inmediatamente y rellenar con nitrógeno. Si presenta

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

🌿 NON-GMO 🌿 NO-IRRADIADO 🌿 KOSHER 🌿 HALAL

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.