

ACEITE DE PESCADO 18/12 TG EPA/DHA

HOJA TÉCNICA
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		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Líquido aceitoso	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR:	Amarillo ligero traslúcido	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
OLOR Y SABOR:	Característico a pescado		

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.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

¡Conocer más!



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.



3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.