

## **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		MICROBIÓLOGICAS	
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!









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.





