

ACEITE DE GERMEN DE TRIGO

HOJA TÉCNICA CÓDIGO: ESP0080

VERSIÓN: 27320

El aceite de germen de trigo es un liquido oleoso extraído del germinado de la especie Triticum vulgare químicamente refinado blanqueado y desodorizado. Se presenta como un líquido amarillo claro a amarillo dorado. Posee contenido rico en Omegas 3 y 6, además de ser una fuente de vitamina E. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Trigo

ORIGEN: Natural GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: Porción según aplicación

CARACTERÍSTICAS

CANACIENISTICAS		
	SENSORIALES	MICROBIÓLOGICAS
APARIENCIA:	Líquido Oleoso	
COLOR:	Amarillo Claro a Dorado	
OLOR:	Característico	

	FISICOQUÍMICAS
ÍNDICE DE PERÓXIDO:	Máx. 3 meq O2
ÁC. PALMÍTICO 16:0:	11-15 %
ÁC. OLEÍCO 18:1:	15- 23 %
ÁC. LINOLÉICO 18:2:	53-59 %
ÁC. LINOLÉNICO 18:3:	5-8 %

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Tambor de 190 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco entre (10-15 $^{\circ}$ C). Evitar congelar. Evitar el exceso a la exposición al calor y luz.

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.





