

ACEITE DE GERMEN DE TRIGO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0080
VERSIÓN: 27320

El aceite de germen de trigo es un líquido 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 Omega 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

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 °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!



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.