

ACEITE OMEGAPURE®

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0023
VERSIÓN: 1022

El aceite Omega Pure es un aceite refinado de pescado de la especie *Brevoortia tyrannus* (pescado menhaden/sábalo atlántico) rico en ácidos grasos Omega 3; posee un perfil bajo de sabor y textura ligera. Es recomendado para la elaboración de alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Pescado
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Liposoluble
PORCIÓN: 100-1500mg/día (EPA+DHA Combinados)
[Mason, P. (2012). Dietary Supplements. Chicago: Pharmaceutical Press., pág, 169]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS
APARIENCIA:	Aceite	
COLOR:	Amarillo traslúcido	
OLOR:	Ligero olor característico	
FISICOQUÍMICAS		
HUMEDAD:		0.01-0.15%
COLOR(GARDNER):		2 a 5
VALOR ANISIDINA:		5 a 10
EPA + DHA:		Mín. 22 %
VALOR DE PERÓXIDO:		Máx. 2.0 meq/kg

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Porrones de 35 lb
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Al ser un producto alérgeno, mantenerse perfectamente cerrado en su empaque original en refrigeración a una temperatura máxima de 0°C o en congelación a -10°C

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.