

ACEITE DE PESCADO 18/12 EE EPA/DHA

Es un suplemento nutricional elaborado a partir de aceite de pescado altamente purificado, estandarizado para contener un 18% de EPA (ácido eicosapentaenoico) y un 12% de DHA (ácido docosahexaenoico), en forma de éster etílico (EE).

ALÉRGENO TIPO: Pescado
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Liposoluble
PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Líquido Viscoso	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR:	Amarillo pálido a amarillo	MOHOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Característico	E.COLI:	Negativo
SABOR:	Característico	SALMONELLA:	Negativo
		:	
FISICOQUÍMICAS			
VALOR DE PERÓXIDO:			Máx. 5.0 meq/kg
VALOR ÁCIDO:			Máx. 3.0 KOH/(mg/g)
VALOR ANISIDINA:			Máx. 20
EPA-EE:			Mín. 18 %
DHA-EE:			Mín. 12 %
MATERIA NO SAPONIFICABLE:			Máx. 1.5 %
PLOMO:			Máx. 0.1 mg/kg
ARSÉNICO:			Máx. 0.1 mg/kg

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.