

ACEITE DE LINAZA EN POLVO (50%)

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0103
VERSIÓN: 35022

El aceite de linaza en polvo presenta un contenido de alrededor de un 50 % de ácido alfa linolenico (Omega 3), ayudando al organismo a reducir los niveles de colesterol y materia grasa.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino de libre flujo	CUENTA TOTAL EN PLACA :	Máx. 1000 UFC/g
OLOR Y SABOR:	Característico	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Blanco/Blanquecino a amarillo	E. COLI:	Negativo en 10 g

FISICOQUÍMICAS	
PÉRDIDA POR SECADO:	Máx. 5%
GRASAS TOTALES:	Mín. 50%
ÁCIDO LINOLEICO:	10 a 20%
ÁCIDO LINOLÉNICO:	45 a 70%
PLOMO:	Máx. 1 ppm
ARSÉNICO:	Máx. 1 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	22 Kg (10 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa 75 %

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.