

ACEITE DE LINAZA EN POLVO

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: Hidrosoluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA :	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
SABOR:	Característico	HONGOS:	Máx . 100 UFC/g
OLOR:	Característico	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Blanco-blanquecino a amarillo	E. COLI:	Negativo en 10 g

FISICOQUÍMICAS	
PÉRDIDA AL SECADO:	Máx. 5.0 %
GRASAS TOTALES:	Mín. 50%
ÁCIDO LINOLEICO:	10 - 20%
ÁCIDO LINOLÉNICO:	45 - 70%
PLOMO (PB):	Máx. 1 ppm
ARSÉNICO (AS):	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	10 kg (22 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: NON-GMO GLUTEN-FREE



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.

