

DESCRIPCIÓN	Aceite procedente de microalgas marinas (min. 99%) (<i>Schizochytrium sp. T18</i>) refinado y estabilizado mediante la adición de antioxidantes (lecitina de girasol (E-322), tocoferoles (E-306) y ascobil palmitato 8E-304)) (max.1%). Líquido ligeramente amarillento con olor y sabor característicos.
Ingredientes	Microalgas marinas (<i>Schizochytrium sp. T18</i>)
REGULACIÓN	
Producto en conformidad con el Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Los ingredientes Q'omer® se ajustan al marco jurídico de un gran número de países, pero sin perjuicio de las disposiciones legales adicionales que pudieran existir en algunos otros países.	
USOS Y APLICACIONES	
ALIMENTACIÓN	Para el enriquecimiento de alimentos
FISICOQUÍMICA	
Índice de acidez	≤ 0.8 mg KOH /g
Índice de peróxido	≤ 5.0 meqO ₂ / Kg
Índice de p-anisidina	≤ 20.0
Materia insaponificable	≤ 3.5 %
C22:6 n3 Ácido docosahexaenoico (DHA)	≥ 53 %
EPA+DHA	≥ 54 %
C22:6 n3 Ácido docosahexaenoico (DHA)	≥ 530 mg/g
METALES PESADOS	
Arsénico	≤ 0.1 mg/kg
Cadmio	≤ 0.04 mg/kg
Plomo	≤ 0.02mg/kg
Mercurio	≤ 0.1 mg/kg
CONTAMINANTES	
Benzo (a) pireno	≤ 0.1 µg/kg
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	≤ 1.0 ng/kg
Suma de dioxinas y furanos	≤ 0.1 pg/kg
Suma de dioxinas, furanos, PCBs similares a las dioxinas	≤ 0.2 pg/kg
Suma de Benzo(a) pineno, Benzo (a) antraceno, Benzo (b) fluoranteno y criseno	≤ 0.01 mg/kg
Contenido de 3-MCPD libre y ésteres de derivados expresados como 3-MCPD	≤ 0.75 mg/kg
Ésteres derivados de glicidol expresados como 3-MCPD	≤ 0.5 mg/kg
MANIPULACIÓN	
Envases	El contenido neto y el método de embalaje se especificarán en el contrato de venta. Conforme al Reglamento (CE) No1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Conforme al Reglamento (UE) No2015/174 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) N°10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Declaración basada en conformidad de los proveedores de materias primas.
Almacenamiento	Almacenar en embalaje original sellado y alejado de fuentes de luz, calor o aire. Agitar bien para homogeneizar el producto.
Vida Útil	12 meses si es almacenado en congelación y 8 meses si es almacenado en refrigeración (4°C).



Parc Científic de la Universitat de València
Av. Catedrático Agustín Escardino, 9
46980, Paterna
Valencia – España

+34 960 089 693
hello@qomer.eu
www.qomer.eu

Ficha Técnica

ACEITE DE ALGAS 53 % DHA

ADICIONAL

Libre de alérgenos: Conforme al Reglamento (UE) No1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (Anexo II).

Este producto es No-GMO de acuerdo a las regulaciones (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003.

Aditivos: en cumplimiento con el Reglamento (UE) 231/2012, Reglamento (UE) 1333/2008 y codex Alimentarius de 1995 y sus actuaciones.

Q'omer BioActive Ingredients, Sociedad Limitada. Inscrita en el tomo 9703, folio 63, inscripción 1 con hoja V-156462 del Registro Mercantil de Valencia – España
NIF B-98583354 | RGSEAA 40.053273/V | Reg. Importadores 46/1/00788

Empresa



Certificada

Esta empresa cumple con los más altos estándares de impacto social y ambiental



CLÚSTER BIO COMUNIDAD VALENCIANA

La información contenida en este documento es, según nuestro mejor conocimiento correcta. Este producto no está destinado a diagnosticar, tratar, curar o prevenir ninguna enfermedad. En concreto, señalamos que nuestros productos no son, por definición, adecuados para consumidores vulnerables. Los datos descritos están destinados a ser utilizados como fuente de información. Ninguna garantía, expresa o implícita. No liberan al comprador de su propia investigación y análisis que pruebe de que el producto es adecuado para el uso requerido. El propio comprador es responsable de cumplir con las disposiciones legales. Q'omer se reserva el derecho de modificar la información contenida en su documentación técnica en cualquier momento, con previa comunicación a sus socios comerciales.

FQMR-0201 | Edición 1 | 26/01/22