

<b>DESCRIPCIÓN</b>	Aceite natural extraído de las semillas de Borraja ( <i>Borago Officinalis</i> ) mediante prensado en frío mecánico, filtrado y posterior refinado para eliminar sabores y olores. Aceite de color amarillo pálido, limpio y viscoso, típico en sabor y olor. Aceite natural libre de antioxidantes, colorantes, colorantes, saborizantes, sustancias extrañas, conservantes, disolventes o estabilizantes. Cumple con Farmacopea Europea.		
<b>Ingredientes</b>	Semillas de Borraja ( <i>Borago Officinalis</i> )		
<b>REGULACIÓN</b>			
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.			
<b>USOS Y APLICACIONES</b>			
<b>NUTRACEUTICO</b>	Complemento alimenticio		
<b>FISICOQUÍMICA</b>		<b>MICROBIOLOGÍA</b>	
Humedad	≤ 0.1 %	Recuento Total	≤ 1000 ufc/g
Índice de acidez	≤ 0.5 mg KOH /g	Mohos y levaduras	≤ 100 ufc/g
Índice de peróxido	≤ 3.0 meq / Kg	E. Coli	ND ufc/g
Índice de yodo	130.0 – 150.0 g / 100g	Salmonela	ND ufc/52g
Índice de saponificación	185.0 – 195.0 mg KOH /g	Estafilococos aureus	ND ufc/g
Materia insaponificable	≤ 1.5 %		
Índice de anisidina	≤ 15.0		
Índice Totox	≤ 20.0		
Índice de refracción (20Cº)	1.470 – 1.480 ND		
Peso específico (20Cº)	0.910 – 0.925 Kg/l		
Color	≤ 7.0 Gardner		
<b>ÁCIDOS GRASOS</b>			
Ácidos grasos saturados de longitud de cadena inferior a C16	≤ 0.3 %		
C16:0 Ácido palmítico	9.0 – 12.0 %		
C16:1 Ácido palmitoleico	≤ 0.6 %		
C18:0 Ácido esteárico	3.0 – 5.5 %		
C18:1 Ácido oleico	15.0 – 20.0 %		
C18:1 Ácido cis-vaccénico	≤ 2.0 %		
C18:2 Ácido linoleico	35.0 – 39.0 %		
C18:3 Ácido alfa linoleico	≤ 0.5 %		
C18:3 Ácido gama linoleico	≥ 20.0 %		
C18:3 Ácido gama linoleico	≥ 185.0 mg/g como TG		
C20:0 Ácido araquídico	≤ 0.5 %		
C20:1 Ácido icosenoico específico para identidad de borraja	3.9 – 4.3 %		
C22:1 Ácido docosenoico específico para identidad de borraja	2.4 – 2.7 %		
C24:1 Ácido tetracosenoico específico para identidad de borraja	1.4 – 1.7 %		
Otros	≤ 3.0 %		

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 un lugar fresco y seco, preferiblemente a temperaturas menores de 18°C con humedad relativa menor de 70% en embalaje original sellado.
Vida Útil	24 meses en las condiciones de almacenamiento sugeridas anteriormente.
ADICIONAL	
<p>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).</p> <p>Pesticidas: Conforme al Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.</p> <p>Producto de origen meramente vegetal y no entra en contacto con ningún material animal durante su fabricación, almacenamiento o transporte. Producto libre de OGM y, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos del Reglamento (CE) 1829/2003, ni del Reglamento (CE) 1830/2003. No se utilizan materiales irradiados, ni el producto en sí ha sido irradiado.</p>	