

| | | | |
|--|--|----------------------|---------------------|
| DESCRIPCIÓN | Aceite refinado, blanqueado y desodorizado, obtenido a partir de microalgas. Aceite amarillo pálido, típico en gusto y olor; libre de aromatizantes, saborizantes o colorantes artificiales. Fuente de origen vegetal rica en Omega 3 (Ácido Docosahexaenoico – DHA). Estandarizado con aceite de girasol alto oleico refinado (entorno al 5%, puede variar basado en el perfil de los ácidos grasos del aceite de algas). | | |
| Ingredientes | Microalgas <i>Schizochytrium sp.</i> | | |
| TARIC | 15159099 | | |
| 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 | | | |
| NUTRACÉUTICA | Antioxidante | | |
| ALIMENTACIÓN | Enriquecimiento de alimentos Enriquecimiento de suplementos alimenticios | | |
| FISICOQUÍMICA | | MICROBIOLOGÍA | |
| 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 | ≤ 5.0 meq O ₂ /Kg | E. Coli | ND ufc/g |
| Índice de saponificación | 175 -200 mg KOH/g | Salmonela | ND ufc/25g |
| Materia insaponificable | ≤ 4.5 % | Estafilococos Aureus | ND ufc/g |
| Índice de refracción (20°C) | 1.470 – 1.490 N _b | | |
| Peso específico (20°C) | 0.900 – 0.940 g/ml | | |
| Color | ≤ 12.0 Gardner | | |
| Valor Torox | ≤ 22.0 | | |
| Índice de anisidina | ≤ 12.0 | | |
| ÁCIDOS GRASOS | | | |
| Ácido DHA Docosahexaenoico | | | ≤ 40.0 % |
| Ácido DHA Docosahexaenoico | | | ≤ 380.0 mg/g TG |
| ANTIOXIDANTES | | | |
| Concentrado de mezcla de Tocoferoles E307b | | | 450.0-550.0 mg/kg |
| Palmitato L-Ascórbilo E304i | | | 180.0 – 200.0 mg/kg |
| METALES PESADOS | | | |
| Plomo | | | ≤ 0.1 mg/kg |
| Cadmio | | | ≤ 0.05 mg/kg |
| Mercurio | | | ≤ 0.05 mg/kg |
| Arsénico | | | ≤ 0.1 mg/kg |
| CONTAMINANTES | | | |
| Benzo (a) pireno | | | ≤ 1.0 µg/kg |
| Suma de B(a)P, B(a) A, B(b) F, criseno | | | ≤ 3.0 µg/kg |
| Suma de dioxinas y furanos (WHO-PCDD/F-TEQ/g) | | | ≤ 0.75 pg/g |
| Suma de dioxinas, furanos, PCB similares a las dioxinas (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g) | | | ≤ 1.25 pg/g |
| PCB's (Suma 28,52,101,138,153,180) (Total 6 DNI-PCB) | | | ≤ 20.0 ng/g |
| Solvente residual | | | ≤ 1.0 mg/Kg |

| MANIPULACIÓN | |
|---|---|
| Envases | IBC Bidones metálicos 25 Kg y 190 Kg HDPE de 5, 10 y 25 Kg. El contenido neto y el método de embalaje se especificarán en el contrato de venta. Conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Conforme al Reglamento (UE) 2020/1245 y el Reglamento (UE) N° 2015/174 de la Comisión por los cuales 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 | Conservar a -20°C, en envase original cerrado y alejado de fuentes de luz, calor y aire. Se envasa con nitrógeno para evitar su oxidación. Después de su uso selle herméticamente con nitrógeno para evitar el deterioro y la oxidación. |
| Vida Útil | 24 meses en las condiciones de almacenamiento sugeridas anteriormente. 6 meses si se almacena a -4°C. 1 mes si se almacena a temperatura ambiente (20°C) |
| ADICIONAL | |
| <p>Libre de alérgenos: Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (Anexo II).</p> <p>Pesticidas: Conforme al Reglamento (CE) N° 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.</p> <p>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.</p> <p>No se utilizan materiales irradiados, ni el producto en sí ha sido irradiado.</p> | |