

ACEITE DE HÍGADO DE BACALAO

Farmacopea Europea

DESCRIPCIÓN

El Aceite de Hígado de Bacalao es un aceite natural, refinado y desodorizado. Se puede suministrar como complemento dietético.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Índice de Acidez: | < 2,- |
| Densidad a 20 ° C: | 0,917 ó 0,930 |
| Índice de Refracción: | 1,477 ó 1,484 |
| Índice de Iodo: | 150 ó 180 |
| Índice de Peróxidos | < 10 |
| Índice de Saponificación: | 180 ó 190 |
| Insaponificables: | < 1,5 |
| Vitamina A: | > 800 U. I. /g. |
| Vitamina D3: | > 80 U. I. /g. |

Composición en los Ácidos Grasos Poliinsaturados más importantes:

| | |
|-----------|----------|
| EPA C20:5 | 7 ó 16 % |
| DHA C22:6 | 6 ó 18 % |

CADUCIDAD: 24 meses

REFERENCIA: 22101 ó 21A

Enero 2.021