

# OMEGA 3 18/12 ®

Ayuda a modular respuesta inmune.

**OMEGA 3 18/12**® es un aceite de pescado extra refinado, desodorizado y enriquecido en ácidos grasos Omega-3 de cadena larga (EPA/DHA), especialmente elaborado para la formulación de cápsulas, jarabes y preparados para la industria nutracéutica, cosmética y de alimentos entre otras, en presentación T.G.

Ácidos grasos libres, % Max. 0,5 AOCS C8 5a - 40 Índice de peróxidos, meq O2/kg Max. 5,0 AOCS Cd 8b − 90  Color Gardner Max. 6/7 AOCS Td1 a - 64  Humedad e impurezas (%) Max. 0,5 AOCS Ca 2b - 38  Cold test, 2.5 horas a 0°C Negativo AOCS Cc 11 - 53  EPA (%) Min. 18,0 AOCS Ce 1i - 07  EPA (mg/g) Min. 160 AOCS Ce 1i - 07  DHA (%) Min. 12,0 AOCS Ce 1i - 07  Total Omega - 3 (%) Min. 32,0 AOCS Ce 1i - 07	TEST	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	
Acidos grasos libres, % Max. 0,5 ACS C8 5a - 40  Índice de peróxidos, meq O2/kg Max. 5,0 AOCS Cd 8b – 90  Color Gardner Max. 6/7 AOCS Td1 a - 64  Humedad e impurezas (%) Max. 0,5 AOCS Ca 2b - 38  Cold test, 2.5 horas a 0°C Negativo AOCS Cc 11 - 53  EPA (%) Min. 18,0 AOCS Ce 1i - 07  EPA (mg/g) Min. 160 AOCS Ce 1i - 07  DHA (mg/g) Min. 110 AOCS Ce 1i - 07  Total Omega - 3 (%) Min. 32,0 AOCS Ce 1i - 07  Total Omega - 3 (mg/g) Min. 300 AOCS Ce 1i - 07	Físicos y Químicos			
Índice de peróxidos, meq O2/kg  Max. 5,0  AOCS Cd 8b – 90  Color Gardner  Max. 6/7  Humedad e impurezas (%)  Max. 0,5  AOCS Ca 2b - 38  Cold test, 2.5 horas a 0°C  Negativo  AOCS Cc 11 - 53  EPA (%)  EPA (mg/g)  Min. 18,0  AOCS Ce 1i - 07  DHA (mg/g)  Min. 12,0  AOCS Ce 1i - 07  DHA (mg/g)  Min. 110  AOCS Ce 1i - 07  Total Omega - 3 (mg/g)  Min. 300  AOCS Ce 1i - 07  AOCS Ce 1i - 07	Aspecto	líquido amarillo claro	Visual	
Color Gardner  Max. 6/7  AOCS Td1 a - 64  Humedad e impurezas (%)  Max. 0,5  AOCS Ca 2b - 38  Cold test, 2.5 horas a 0°C  Negativo  AOCS Cc 11 - 53  EPA (%)  Min. 18,0  AOCS Ce 1i - 07  EPA (mg/g)  Min. 160  AOCS Ce 1i - 07  DHA (mg/g)  Min. 110  AOCS Ce 1i - 07  Total Omega - 3 (mg/g)  Min. 300  AOCS Ce 1i - 07	Ácidos grasos libres, %	Max. 0,5	AOCS C8 5a - 40	
Humedad e impurezas (%)  Max. 0,5  AOCS Ca 2b - 38  Cold test, 2.5 horas a 0°C  Negativo  AOCS Cc 11 - 53  EPA (%)  Min. 18,0  AOCS Ce 1i - 07  EPA (mg/g)  Min. 160  AOCS Ce 1i - 07  DHA (%)  Min. 12,0  AOCS Ce 1i - 07  DHA (mg/g)  Min. 110  AOCS Ce 1i - 07  Total Omega - 3 (mg/g)  Min. 300  AOCS Ce 1i - 07	Índice de peróxidos, meq O2/kg	Max. 5,0	AOCS Cd 8b - 90	
Cold test, 2.5 horas a 0°C  Negativo  AOCS Cc 11 - 53  EPA (%)  Min. 18,0  AOCS Ce 1i - 07  EPA (mg/g)  Min. 160  AOCS Ce 1i - 07  DHA (%)  Min. 12,0  AOCS Ce 1i - 07  DHA (mg/g)  Min. 110  AOCS Ce 1i - 07  Total Omega - 3 (%)  Min. 32,0  AOCS Ce 1i - 07	Color Gardner	Max. 6/7	AOCS Td1 a - 64	
EPA (%)  Min. 18,0  AOCS Ce 1i - 07  EPA (mg/g)  Min. 160  AOCS Ce 1i - 07  DHA (%)  Min. 12,0  AOCS Ce 1i - 07  DHA (mg/g)  Min. 110  AOCS Ce 1i - 07  Total Omega - 3 (%)  Min. 32,0  AOCS Ce 1i - 07	Humedad e impurezas (%)	Max. 0,5	AOCS Ca 2b - 38	
EPA (mg/g)  Min. 160  AOCS Ce 1i - 07  DHA (%)  Min. 12,0  AOCS Ce 1i - 07  DHA (mg/g)  Min. 110  AOCS Ce 1i - 07  Total Omega - 3 (%)  Min. 32,0  AOCS Ce 1i - 07	Cold test, 2.5 horas a 0°C	Negativo	AOCS Cc 11 - 53	
DHA (%)  Min. 12,0  AOCS Ce 1i - 07  DHA (mg/g)  Total Omega - 3 (%)  Min. 32,0  Min. 32,0  AOCS Ce 1i - 07	EPA (%)	Min. 18,0	AOCS Ce 1i - 07	
DHA (mg/g)  Min. 110  AOCS Ce 1i - 07  Total Omega - 3 (mg/g)  Min. 32,0  AOCS Ce 1i - 07  AOCS Ce 1i - 07  AOCS Ce 1i - 07	EPA (mg/g)	Min. 160	AOCS Ce 1i - 07	CDEC AS
Total Omega - 3 (%)  Min. 32,0  AOCS Ce 1i - 07  Total Omega - 3 (mg/g)  Min. 300  AOCS Ce 1i - 07	DHA (%)	Min. 12,0	AOCS Ce 1i - 07	SPES OF
Total Omega - 3 (mg/g) Min. 300 AOCS Ce 1i - 07	DHA (mg/g)	Min. 110	AOCS Ce 1i - 07	
	Total Omega - 3 (%)	Min. 32,0	AOCS Ce 1i - 07	
	Total Omega - 3 (mg/g)	Min. 300	AOCS Ce 1i - 07	



#### **APLICACIÓN**

Se recomienda el uso de Omega 3 18/12 en la elaboración de productos nutracéuticos, cosméticos y alimentos entre otros.



### **PACKAGING**

Producto envasado bajo atmosfera inerte en tambores metálicos de 190 kg, tambores de PVC de 200 kg y Dynabox de 900 kg.



### VIDA ÚTIL

Mantener el envase cerrado, en lugar fresco, seco y protegido de la luz. Duración 24 meses desde la fecha de elaboración en condiciones de almacenamiento indicadas. Una vez abierto el envase, consumir preferentemente dentro de 30 días para conservar su calidad.



## **INGREDIENTES**

Aceite de pescado extra refinado y desodorizado, rico en ácidos grasos Omega3 de cadena larga (EPA/DHA), y tocoferoles como antioxidante.

Producido y Envasado por Spes S.A.

Versión Agosto 2025



contacto@spes.com



ventasnacionales@spes.com



ventasinternacionales@spes.com



www.spes.com

