

# ACEITE DE SALMÓN

Nuestros aceites de salmón se elaboran a partir de la fracción orgánica de la industria del salmón para el consumo humano en las frías aguas del sur de Chile. La clave para obtener un aceite de salmón de alta calidad está en el cuidado de las materias primas y en un exhaustivo control, que se materializa desde la recolección hasta la producción final de nuestros aceites. Con esto podemos asegurar altos estándares de frescura y calidad nutricional.



## Beneficios:

El aceite de salmón que fabricamos en Fiordo Austral contiene importantes niveles de Omega 3 y 6 que promueven el desarrollo del sistema inmunológico, cardiológico y vascular. Es importante recalcar que estos ácidos grasos han demostrado ser fundamentales para asegurar una dieta saludable.

## Especificaciones Técnicas:

Especificaciones	Aceite de salmón
FFA Max (%)	3
Humedad & Impurezas Max (%)	1
Color Gardner	14
Índice de Yodo Min. (Wijs Method)	125
Índice de Peróxido Max. Meq/Kg	6
Olor	Característico olor a pescado fresco
Anisidina Max.	20



**Empaque:**  
Tambor metálico (195 kg), Totes (900 kg) y formato granel en contenedores (Aprox. 22 ton).



**Vida Útil:**  
12 meses bajo almacenamiento recomendado.



**Productos:**  
Aceite de Salmón



**Cliente:**  
Para dietas de crustáceos, peces, comida de mascota y nutrición animal.



**Origen:**  
Salmón



  
**FIORDO AUSTRAL**  
GROUP