

DESCRIPCIÓN: Líquido oleoso de color rojo con olor característico, obtenido del extracto de pimientos rojos (*Capsicum annuum*).

USOS: Usado en la industria alimentaria como saborizante y agente colorante.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS:

Unidades internacionales de color: mínimo 100,000 UC

Pungencia: máximo 5,000 SHU¹

Densidad: mínimo 0.90 g/cc

Solvente residual: menos de 25 ppm

Cuenta total: menos de 500 UFC/g²

Coliformes: menos de 10 UFC/g

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS:

Hongos y levaduras: menos de 10 UFC/g

Salmonella: libre de en 25 g

***E. coli*:** libre de en 10 g

Aspecto: líquido oleoso.

Color: rojo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Sabor: sabor característico.

Olor: olor característico.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar fresco, seco y limpio. Evite exposiciones prolongadas a la luz y calor.

VIDA DE ANAQUEL: 24 meses bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

EMPAQUE: Empacado en bidones de plástico de alta densidad, conteniendo 20 Kg neto.

¹SHU: Unidades Scoville de picor (Scoville Heat Units). ²UFC: Unidades Formadoras de Colonias por gramo.