

**DESCRIPCIÓN:** Líquido oleoso de color naranja oscuro con olor característico, obtenido del extracto de chile habanero (*Capsicum chinense*).

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

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS:**

**Unidades internacionales de color:** mínimo 10,000 UC

**Pungencia:** mínimo 700,000 SHU<sup>1</sup>

**Densidad:** mínimo 0.90 g/cc

**Solvente residual:** menos de 25 ppm

**Cuenta total:** menos de 500 UFC/g<sup>2</sup>

**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:** naranja.

**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.

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