

	FLORAFIL 93 POLVO (30 g/Kg)		ESPECIFICACIONES
			HE-ID-17
			Rev.: 05 Página 1 de 2

DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir del extracto de harina de flor de cempasúchitl (*Tagetes erecta*), saponificado, estabilizado con antioxidante e incorporado en una mezcla de inertes.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS:

- Carotenoides totales: mínimo 30 g/Kg
- Humedad: máximo 12%
- pH: máximo 13.5
- Xantófilas saponificadas: mínimo 95%
- Densidad: mínimo 0.50 g/cc
- Granulometría: mínimo 80% pasa malla US-Mesh 30

PARTICIÓN RELATIVA POR CROMATOGRAFÍA DE ALTA RESOLUCIÓN (HPLC)¹:

- Total dihidroxipigmentos amarillos: mínimo 91%
- Trans-luteína: mínimo 82%
- Trans-zeaxantina: mínimo 4%
- Monohidroxipigmentos: máximo 6%
- Beta-criptoxantina: máximo 4.5%
- Carotenos y/o Ésteres: máximo 2.5 %
- Epóxidos: máximo 6.5%

¹ Respecto al contenido de carotenoides totales (AOAC)

	FLORAFIL 93 POLVO (30 g/Kg)		ESPECIFICACIONES
			HE-ID-17
			Rev.: 05 Página 2 de 2

USOS:

Usado ampliamente en la industria avícola para la pigmentación de piel y yemas de huevo. Especialmente recomendado para incrementar la deposición y concentración de luteína y zeaxantina en yemas de huevos fortificados. Para obtener una concentración determinada de carotenoides en yemas de huevo, siga las indicaciones del personal de servicio técnico.

ALMACENAMIENTO:

Almacenar en un lugar fresco, seco y limpio, libre de olores y materia extraña. Evite exposiciones prolongadas a la luz y calor.

VIDA DE ANAQUEL:

24 meses bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

EMPAQUE:

Empacado en bolsas de película plástica con barrera para humedad y oxígeno, sellada con atmósfera inerte y puesta dentro de bolsa de papel o caja de cartón con 20 Kg peso neto.