

	FLORAFIL R3 POLVO (10 g/Kg)	ESPECIFICACIONES	
		HE-ID-37	
		Rev.: 04	Página 1 de 2

DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir del extracto de harina de chile rojo (*Capsicum annum*), saponificado, estabilizado con antioxidantes e incorporado en una mezcla de inertes.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS:

- Carotenoides totales: mínimo 10 g/Kg
- Humedad: máximo 12%
- pH: máximo 13.5
- Xantófilas saponificadas: mínimo 75%
- 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 rojos: mínimo 44%
- Trans-capsantina: mínimo 40%
- Trans-capsorrubina: máximo 3%
- Total dihidroxipigmentos amarillos: máximo 34%
- Trans-luteína: máximo 12%
- Trans-zeaxantina: máximo 9%
- Monohidroxipigmentos: máximo 23%
- Beta-criptoxantina: máximo 9.5%
- Carotenos y/o Ésteres: máximo 24 %

¹ Respecto al contenido de carotenoides totales (AOAC)

	FLORAFIL R3 POLVO (10 g/Kg)	ESPECIFICACIONES	
		HE-ID-37	
		Rev.: 04	Página 2 de 2

USOS:

Muy adecuado para pigmentación de yemas de huevo en combinación con otra fuente de carotenoides . Esta misma combinación de pigmentos puede ser utilizada para pigmentar piel de pollo.

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.