



VEPinsa

FLORAFIL-93 LÍQUIDO

ESPECIFICACIONES

HE-ID-O2

Rev. 02

Página 1



Florafil-93 Líquido (15 g/Kg)
Producto elaborado a partir del extracto de harina de flor de cempasúchitl (*Tagetes erecta*), saponificado, emulsificado, estabilizado con antioxidante y dispersado en agua.

Características Físicas y Químicas

Carotenoides Totales:	Mínimo 15 g/Kg
Contenido de sólidos:	Mínimo 10%
pH:	Máximo 13.5
Xantofilas saponificadas:	Mínimo 95%
Densidad:	Mínimo 0.98 g/cc
Viscosidad:	Mínimo 15 cps @25°C

Usos:

Usado ampliamente en la industria avícola para pigmentación de piel y yemas de huevo. Útil en cultivo de camarón ya que *Litopenaeus* tiene la capacidad de transformar luteína y zeaxantina en astaxantina. También puede ser usado en alimento comercial para peces o para coloración de peces ornamentales.

Vida de anaquel:

24 meses bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

Almacenamiento:

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

Empaque:

Empacado en bidones de plástico de alta densidad con 20 Kg neto, tambores de plástico con 200 Kg o carros tanque.

Partición relativa por cromatografía de alta resolución (HPLC)¹

Total Dihidroxipigmentos amarillos:	Mínimo 95%
Trans-luteína:	Mínimo 83%
Trans-zeaxantina:	Mínimo 4%
Monohidroxipigmentos:	Máximo 4%
Beta-criptoxantina:	Máximo 3%
Carotenos:	Máximo 2%
Ésteres de xantofilas:	Máximo 0.5%
Epóxidos:	Máximo 6.5%

¹ Respecto al contenido de carotenoides totales (AOAC)

 Carretera al Campo 35, km 8 s/n,
Zona Industrial C.P. 81255
Los Mochis, Sinaloa. México

 Tel. +52 668 816 05 00
Fax. +52 668 8160525
Móvil. 668 861 3176

 www.vepinsa.com.mx
  

 ventas@vepinsa.com.mx

Nuestras Certificaciones

