



VEPinsa

FLORAFIL-93 LÍQUIDO

ESPECIFICACIONES

HE-ID-O2

Rev. 01

Página 1

Florafil-93 Líquido (15 gr/kg)

Producto elaborado a partir del extracto de harina de flor de Cempasúchil (*Tagetes erecta*), saponificado, emulsificado, estabilizado con antioxidante y dispersado en agua.

Características Físicas y Químicas

Carotenoides Totales:	15 gr/kg mínimo
% Sólidos:	10 a 16
pH:	Máximo 13.5
% Xantofilas libres:	Mínimo 95
Densidad:	980 a 1,010 gr/l
Viscosidad:	15 a 45 cps a 25° C
Prueba de dispersión:	Libre de grumos o partículas en suspensión

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.


Transporte:

Florafil 93 líquido puede ser transportado en carros tanque con 23 toneladas peso neto, en tambores de plástico con 200 kg o en bidones de plástico con 20 kg.

Partición relativa por Cromatografía de Líquidos de alta resolución (*)

Total de Dihidroxipigmentos:	Mínimo 95
Transluteína:	Mínimo 82
Transzeaxantina:	Mínimo 4
Total de Monohidroxipigmentos:	Máximo 4
β-criptoxantina:	Máximo 3
Carotenos:	Máximo 2
Total de Esteres de Xantofilas:	Máximo 0.5
Epóxidos:	Máximo 6.5

(*) 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
f in v

 ventas@vepinsa.com.mx

Nuestras Certificaciones

