

**Florafil-93 Polvo (20 g/Kg)**

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 20 g/Kg
Humedad:	Máximo 12%
pH:	Máximo 13.5
Xantofilas saponificadas:	Mínimo 95%
Densidad:	Mínimo 0.50 g/cc
Granulometría:	Mínimo 80% pasa malla US-Mesh 30

**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.

**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 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.

**Partición relativa por cromatografía de alta resolución (HPLC)<sup>1</sup>**

Total Dihidroxipigmentos amarillos:	Mínimo 93%
Trans-luteína:	Mínimo 82%
Trans-zeaxantina:	Mínimo 3%
Monohidroxipigmentos:	Máximo 5%
Beta-criptoxantina:	Máximo 5%
Carotenos:	Máximo 2.5%
Ésteres de xantofilas:	Máximo 0.5%
Epóxidos:	Máximo 6.5%

<sup>1</sup> Respecto al contenido de carotenoides totales (AOAC)