

Florafil-93 Polvo 20 Gr/kg

Producto elaborado a partir del extracto de harina de flor de Cempasúchil (Tagetes erecta), saponificado, estabilizado con antioxidante e incorporado en una mezcla de inertes o el bagazo de la harina extractada.

Características Físicas y Químicas

Carotenoides Totales:	20 gr/kg mínimo
Humedad:	12% máximo
pH:	11 a 13
% Xantofilas libres:	95 como mínimo
Densidad:	0.50 a 0.75 gr/cc
Granulometría:	Mínimo 80% pasa la malla No. 30 U.S.

Usos:

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

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

Total de Dihidroxipigmentos:	90 a 99 %
Transluteína:	82 a 92 %
Transzeaxantina:	3 a 8 %
Total de Monohidroxipigmentos:	0.8 a 6 %
β-criptoxantina:	0.2 a 4.5 %
Total de Carotenos:	0.2 a 2 %
Total de Esteres de Xantofilas:	0.2 a 0.5 %
Epóxidos:	6.5% máximo

Empaque:

Empacado en bolsas de película plástica con barrera para humedad y oxígeno, sellada con atmósfera inerte y puesta dentro de una caja de cartón con 20 kg peso neto. Se puede empacar en otras presentaciones si el cliente lo solicita.

(*) Respecto al contenido de Carotenoides Totales (AOAC)