

Florafil-AR Polvo 13 g/Kg (12A + 1R)

Producto elaborado a partir del extracto de chile rojo (*Capsicum annum*) y extracto de flor de cempoal (*Tagetes erecta*), saponificado, estabilizado, mezclado e incorporado en vehículos inertes. Esta mezcla está diseñada para utilizarse como pigmentante de yema de huevo.

Características Físicas y Químicas

Carotenoides Totales:	Mínimo 13 g/Kg
Humedad:	Máximo 12%
pH:	Máximo 12.5
Densidad:	Mínimo 0.50 g/cc
Granulometría:	Mínimo 80% pasa malla US-Mesh 30

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.

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.

Partición relativa por cromatografía de alta resolución (HPLC)¹

Dihidroxipigmentos rojos:	Mínimo 3.5%
Trans-capsantina:	Mínimo 3.2 %
Capsorubina:	Máximo 0.6%
Total Dihidroxipigmentos amarillos:	Mínimo 85%
Monohidroxipigmentos:	Mínimo 2 %
Carotenos y/o esterés:	Mínimo 1%

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.

¹ Respecto al contenido de carotenoides totales (AOAC)

Nuestras Certificaciones