

**Florafil-AR Polvo 13 Gr/kg (11A+2R)**

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

**Características Físicas y Químicas**

Carotenoides Totales:	13 gr/kg mínimo
Humedad:	12 máximo
pH:	10 a 12
% Xantofilas libres:	0.50 a 0.85 gr/cc
Densidad:	Mínimo el 80% pasa por malla No. 30 U.S.
Granulometría:	

**Usos:**

Muy adecuado para pigmentación de yemas de huevo en combinación con otras fuentes de carotenoides amarillos como el Florafil 93 polvo o líquido. Esta misma mezcla de pigmentos puede usarse para pigmentación de piel de pollos

**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.

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

Dihidroxipigmentos Amarillos:	60 a 80 %
Dihidroxipigmentos Rojos:	9 a 14 %
Monohidroxipigmentos:	5 a 12 %
Epóxidos:	1 a 3 %
Carotenos y/o Esteres:	7 a 13 %
Capsantina:	6 a 9 %
Capsorubina:	0.1 a 0.5 %

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