

**Florafil-HP Polvo (40 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 40 g/Kg
Humedad:	Máximo 12%
pH:	Máximo 13.5
Xantofilas saponificadas:	Mínimo 95%
Densidad:	Mínimo 0.60 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 94%
Trans-luteína:	Mínimo 82%
Trans-zeaxantina:	Mínimo 4%
Monohidroxipigmentos:	Máximo 6%
Beta-criptoxantina:	Máximo 4.5%
Carotenos:	Máximo 3.0 %
Ésteres de xantofilas:	Máximo 0.5%
Epóxidos:	Máximo 6.5%

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

## Nuestras Certificaciones