

**Florafil-R3 Polvo (10 g/Kg)**  
Producto elaborado a partir del extracto de harina de chile rojo (*Capsicum annum*), saponificado, estabilizado con antioxidantes e incorporado en una mezcla de inertes.

## Características Físicas y Químicas

Carotenoides Totales:	Mínimo 10 g/Kg
Humedad:	Máximo 12%
pH:	Máximo 13.5
Xantofilas saponificadas:	Mínimo 75%
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)<sup>1</sup>

Dihidroxipigmentos rojos:	Mínimo 44%
Trans-capsantina:	Mínimo 40%
Trans-capsorubina:	Máximo 3%
Total Dihidroxipigmentos amarillos	Máximo 34%
Trans-luteína:	Máximo 25%
Trans-zeaxantina:	Máximo 12%
Monohidroxipigmentos:	Máximo 23%
Carotenos:	Máximo 20%
Ésteres de xantofilas:	Máximo 4%

### 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.

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