

**Florafil-R3 Polvo (10 Gr/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:	10 gr/kg mínimo
Humedad:	Máximo 12
pH:	Máximo 13.5
% Xantofilas libres:	Mínimo 75
Densidad:	Mínimo 0.50 gr/cc
Granulometría:	Mínimo el 80% pasa la malla No.30 U.S.

**Usos:**

Muy adecuado para pigmentación de yemas de huevo en combinación con otra fuente de carotenoides amarillos como Florafil 93 polvo o líquido. Esta misma combinación de pigmentos puede ser usada para pigmentar piel de pollo.

**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.

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

	%
Total Dihidroxipigmentos rojos:	Mínimo 45
Transcapsantina:	Mínimo 40
Transcapsorubina:	Máximo 4
Total Dihidroxipigmentos amarillos:	Máximo 37
Transluteína:	Máximo 30
Transzeaxantina:	Máximo 12
Total Monohidroxipigmentos amarillos:	Máximo 25
Total Carotenos:	Máximo 20
Total Xantofilas Esterificadas:	Máximo 4

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