

Chiles Selectos DA
Mezcla colorante y saborizante a base de extractos naturales de chiles (*Capsicum annum*), los cuales son emulsificados en agua con un surfactante grado alimenticio.

Características Físicas y Químicas

Pungencia:	Mínimo 5,000 SHU ¹
Densidad:	Mínimo 0.99 g/cc
Unidades internacionales de color:	Mínimo 12,000 UC
Solvente residual:	Menos de 25 ppm

Usos:

Adecuado para proporcionar color y sabor en alimentos.

Vida de anaquel:

5 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.

Análisis microbiológicos

Cuenta total:	Menos de 1,000 UFC/g
Coliformes totales:	Menos de 100 UFC/g
Hongos y levaduras:	Menos de 100 UFC/g
Salmonella:	Libre de en 25 g
E. coli:	Libre de en 10 g

Empaque:

Empacado en bidones de plástico de alta densidad, conteniendo 5, 10 y 20 Kg neto o en otras presentaciones si el cliente lo requiere.

1 SHU (Unidades Scoville)

Nuestras Certificaciones

Chiles Selectos AC

Mezcla de extractos naturales de los chiles (*Capsicum annuum*), dispersados en aceite vegetal. Producto muy apropiado para saborizar y colorear alimentos.

Características Físicas y Químicas

Pungencia:	Mínimo 10,000 SHU ¹
Densidad:	Mínimo 0.97 g/cc
Unidades internacionales de color:	Mínimo 90,000 UC
Solvente residual:	Menos de 25 ppm

Usos:

Adecuado para proporcionar color y sabor en alimentos.

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.

Análisis microbiológicos

Cuenta total:	Menos de 1,000 UFC/g
Coliformes totales:	Menos de 100 UFC/g
Hongos y levaduras:	Menos de 100 UFC/g
Salmonella:	Libre de en 25 g
E. coli:	Libre de en 10 g

Empaque:

Empacado en bidones de plástico de alta densidad, conteniendo 5, 10 y 20 Kg neto o en otras presentaciones si el cliente lo requiere.

1 SHU (Unidades Scoville)

Nuestras Certificaciones