

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:	8,000 a 12,000 (Unidades Scoville)
Unidades internacionales de color:	8,000 a 16,000
Densidad:	0.997 a 1.120 gr/ml
Olor y sabor:	Típico, ligeramente pungente
pH:	4.5 a 5.5
Apariencia:	Líquido naranja-rojizo

Recomendaciones:

Se sugiere agitar levemente antes de usarse, sin formar espuma.

Usos:

Adecuado para colorear y dar sabor a alimentos y bebidas. Debido a su contenido de colorantes naturales su adición en alimentos brinda un incremento en su valor nutricional.

Almacenamiento:

Almacenar los recipientes llenos, en un lugar fresco, seco y limpio, libre de olores y materia extraña. El producto no debe estar a la intemperie ni expuesto a la luz.

Parámetros Microbiológicos

Prueba	ufc/gr
Mesófilos aerobios:	Menos de 1000 ufc/gr
Coliformes:	Menos de 100 ufc/gr
<i>Escherichia coli</i> :	Negativo en 10 gr
<i>Salmonella</i> :	Negativo en 25 gr
Hongos y levaduras:	Menos de 100 ufc/gr

Vida de anaquel:

5 meses bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

Empaque:

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

Chiles Selectos AC

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

Características Físicas y Químicas

Pungencia:	10,000 a 12,000 (Unidades Scoville)
Unidades internacionales de color:	90,000 a 92,000
Densidad:	0.98 a 1.12 gr/ml
Olor y sabor:	Típico, pungente
pH:	4.5 a 5.5
Apariencia:	Líquido rojo intenso

Recomendaciones:

Usar equipo de protección, ya que el producto puede ser irritante.

Usos:

Adecuado para colorear y dar sabor a alimentos y bebidas. Debido a su contenido de colorantes naturales su adición en alimentos brinda un incremento en su valor nutricional.

Almacenamiento:

Almacenar los recipientes llenos, en un lugar fresco, seco y limpio, libre de olores y materia extraña. El producto no debe estar a la intemperie ni expuesto a la luz.

Parámetros Microbiológicos

Prueba	ufc/gr
Mesófilos aerobios:	Menos de 1000 ufc/gr
Coliformes:	Menos de 100 ufc/gr
<i>Escherichia coli</i> :	Negativo en 10 gr
<i>Salmonella</i> :	Negativo en 25 gr
Hongos y levaduras:	Menos de 100 ufc/gr

Vida de anaquel:

2 años bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

Empaque:

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