



# VEPINSA

## OLEORRESINA CAPSICUM

### ESPECIFICACIONES

HE-ID-81

Rev. 01

Página 1

#### Oleorresina Capsicum

Producto viscoso de color rojo intenso, con aroma típico de chile picante; es el extracto obtenido de los frutos maduros y secos de Pimientos picosos (*Capsicum annuum*).

### Características Físicas y Químicas

Pungencia:	1,000,000 ± 2% (Unidades Scoville)
Humedad:	Menos de 2%
Carotenoides Totales:	Mínimo 3 gr/kg
Densidad:	0.90 a 0.95 gr/cc
Unidades ASTA:	Mínimo 125
Unidades Internacionales de Color:	3,000 a 6,000
Solvente Residual:	Menos de 25 ppm

#### Usos:

Para su uso industrial en la fabricación de bases aromáticas, como saborizante, salsas, aderezos, preparados cárnicos y alimentos semiprocesados.

#### 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.

#### Vida de anaquel:


24 meses bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

### Estándares Microbiológicas

<i>Salmonella</i> :	Libre de en 25 gr
<i>Escherichia coli</i> :	Libre de en 10 gr
Conteo Total:	Menos de 500 col/gr.
Coliformes Totales:	Menos de 10 col/gr.
Hongos y levaduras:	Menos de 10 col/gr.

#### 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.

 Carretera al Campo 35, km 8 s/n,  
Zona Industrial C.P. 81255  
Los Mochis, Sinaloa. México

 Tel. +52 668 816 05 00  
Fax. +52 668 8160525  
Móvil. 668 861 3176

 [www.vepinsa.com.mx](http://www.vepinsa.com.mx)  
  

 [ventas@vepinsa.com.mx](mailto:ventas@vepinsa.com.mx)

### Nuestras Certificaciones



Certified Kosher  
KOSHERMEX  
Kashrus Certificate



ISO 9001  
FM 553881