



VEPinsa

OLEORRESINA PAPRIKA

ESPECIFICACIONES

HE-ID-21

Rev. 01

Página 1

Oleorresina Paprika

Producto fluido consistente en el extracto de frutos secos maduros de paprika (*Capsicum annum*) de coloración roja intensa.

Características Físicas y Químicas

Unidades de Color:	40,000, o 80,000, o 100,000 mínimo
Unidades ASTA:	1,000, o 2,000, o 2,500 mínimo
Humedad:	Menos del 2 %
Densidad:	0.90 a 0.95 gr/cc
Hexano Residual:	Menos de 25 ppm
Pungencia:	Menos de 5,000 (Unidades Scoville)

Usos:

Ampliamente usado en la industria alimenticia como saborizante y agente colorante.

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.

Estándares Microbiológicos


<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.

Vida de anaquel:

24 meses bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

Empaque:

Empacado en tambores de 180 kg o en bidones de 20 kg netos de plástico de alta densidad, 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
f in v

 ventas@vepinsa.com.mx

Nuestras Certificaciones

