



VEPINSA

OLEORRESINA PAPRIKA

ESPECIFICACIONES

HE-ID-21

Rev. 03

Página 1

Oleoresina Paprika 100,000 UC.
Producto elaborado del extracto de paprika
(*Capsicum annum*) de coloración roja
intensa

Características Físicas y Químicas

Pungencia:	Máximo 5,000 SHU ¹
Densidad:	Mínimo 0.90 g/cc
Unidades internacionales de color:	Mínimo 100,000 UC
Solvente residual:	Menos de 25 ppm

Uso:

Ampliamente usado en la industria alimenticia como saborizante y agente colorante

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 500 UFC/g
Coliformes totales:	Menos de 10 UFC/g
Hongos y levaduras:	Menos de 10 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)

 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

