



Oleoresina de Chile de Árbol
Extracto oleoso obtenido de los frutos maduros y secos de Chile de Árbol (*Capsicum frutescens*) y proporciones menores de otros chiles.

Características Físicas y Químicas

| | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| Pungencia: | Mínimo 400,000 SHU ¹ |
| Densidad: | Mínimo 0.90 g/cc |
| Unidades internacionales de color: | Mínimo 40,000 UC |
| Solvente residual: | Menos de 25 ppm |

Uso:

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

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)

Nuestras Certificaciones