

**Oleorresina de Chile de Árbol**  
Extracto oleoso obtenido principalmente de los frutos maduros y secos de Chile de Árbol (*Cap-sicum frutescens*) y proporciones menores de otros chiles.

## Características Físicas y Químicas

Equivalente chile  
a extracto (kg):  
Pungencia:

9.5 a 1  
Mínimo 400,000  
(Unidades Scoville)

Carotenoides Totales:  
Humedad:  
Densidad:  
Unidades ASTA:  
Unidades Interna-  
cionales de Color:  
Solvente Residual:

Mínimo 25 gr/ kg  
Menos de 2%  
0.90 a 0.95 gr/cc  
Mínimo 1,000

Mínimo 40,000  
Menos de 25 ppm

### Usos:

Para su uso industrial como saborizante, muy adec-  
uado en la fabricación de salsas, aderezos, prepara-  
dos 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

*Salmonella:*  
*Escherichia coli:*  
Conteo Total:  
Coliformes Totales:  
Hongos y levaduras:

Libre de en 25 gr  
Libre de en 10 gr  
Menos de 500 col/gr  
Menos de 10 col/gr  
Menos de 10 col/gr

### Empaque:

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