

Oleoresina de Chile Chipotle.
Extracto oleoso obtenido de los frutos maduros y secos del chile Chipotle (*Capsicum annuum*) y proporciones menores de otros chiles.

Características Físicas y Químicas

Pungencia:	Mínimo 300,000 SHU ¹
Densidad:	Mínimo 0.90 g/cc
Unidades internacionales de color:	Mínimo 50,000 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



Certified Kosher
KOSHERMEX
Kashrus Certificate



Certified Halal
KOSHERMEX
Kashrus Certificate



ISO 9001
FM 553881