

**Oleorresina de Chile Chipotle**

Extracto oleoso obtenido principalmente de los frutos maduros y secos del chile Chipotle (*Cap-sicum annuum*) y proporciones menores de otros chiles.

**Características Físicas y Químicas**

Equivalente chile a extracto (kg): Pungencia:	9 a 1 Mínimo 300,000 (Unidades Scoville)
Humedad:	Menos de 2%
Carotenoides Totales:	Mínimo 30 gr/kg
Densidad:	0.90 a 0.95 gr/cc
Unidades ASTA:	Mínimo 1,250
Unidades Internacionales de Color:	Mínimo 50,000
Solvente Residual:	Menos de 25 pp

**Usos y Dosificación:**

Para su uso industrial como saborizante, muy adecuado en la fabricación de salsas, aderezos, preparados cárnicos y alimentos semiprocesados. Dosifique de acuerdo a las características deseadas en el producto terminado.

**Almacenamiento:**

Manténgase en un lugar fresco y seco en su recipiente cerrado y no exponga a contaminación cruzada.

**Vida de anaquel:**

24 meses bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

**Estándares Microbiológicas**

<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.

**Empaque:**

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