

**Oleorresina de Chile Guajillo**  
Extracto oleoso obtenido principalmente de los frutos maduros y secos de Chile Guajillo (*Capsicum annuum*) y proporciones menores de otros chiles.

## Características Físicas y Químicas

Equivalente Chile a extracto (kg):  
Pungencia:

12 a 1  
Mínimo 20,000  
(Unidades Scoville)

Carotenoides Totales:  
Humedad:  
Densidad:  
Unidades ASTA:  
Unidades Internacionales de Color:  
Solvente Residual:

Mínimo 50 gr/ kg.  
Menos de 2%  
0.90 a 0.95 gr/cc  
Mínimo 2,000

Mínimo 80,000  
Menos de 25 ppm

### Usos:

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

### 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.

## 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