

**Oleorresina de Chile Habanero**  
Extracto oleoso obtenido principalmente de los frutos maduros y secos del chile Habanero (*Capsicum annum*) y proporciones menores de otros chiles.

## Características Físicas y Químicas

Equivalente Chile a extracto (kg): Pungencia:	17 a 1 Mínimo 700,000 (Unidades Scoville)
Humedad:	Menos de 2%
Carotenoides Totales:	Mínimo 6 gr/kg
Densidad:	0.90 a 0.95 gr/cc
Unidades ASTA:	Mínimo 250
Unidades Internacionales de Color:	Mínimo 10,000
Solvente Residual:	Menos de 25 ppm

### Usos:

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

### 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 netos o en otras presentaciones si el cliente lo requiere.

## 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.