



# VEPINSA

## PAPRIKA DISPERSABLE

### ESPECIFICACIONES

HE-ID-93

Rev. 02

Página 1

#### Paprika Dispersable.

Líquido oleoso homogéneo de coloración rojo intenso, elaborado a partir del extracto de frutos secos y maduros de paprika (*Capsicum annum*).  
Formulado para utilizarse en la industria alimenticia.

### Características Físicas y Químicas

Pungencia:	Máximo 5,000 SHU <sup>1</sup>
Densidad:	Mínimo 0.90 g/cc
Unidades internacionales de color:	Mínimo 30,000 UC
Solvente residual:	Menos de 25 ppm

#### Uso:

Recomendado para su uso en la industria alimenticia como saborizante y agente colorante.

#### Vida de anaquel:

6 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 10,000 UFC/g
Coliformes totales:	Menos de 10 UFC/g
Hongos y levaduras:	Menos de 1,000 UFC/g
Salmonella:	Libre de en 25 g
E. coli:	Libre de en 10 g

#### Empaque:

Empacado en recipientes de plástico, conteniendo 5, 10 y 20 Kg neto o en otras presentaciones si el cliente lo requiere.

1 SHU (Unidades Scoville)

 Carretera al Campo 35, km 8 s/n,  
Zona Industrial C.P. 81255  
Los Mochis, Sinaloa. México

 Tel.+52 668 816 05 00  
Fax. +52 668 8160525  
Móvil. 668 861 3176

 [www.vepinsa.com.mx](http://www.vepinsa.com.mx)  
  

 [ventas@vepinsa.com.mx](mailto:ventas@vepinsa.com.mx)

### Nuestras Certificaciones



Certified Kosher  
KOSHERMEX  
Kashrus Certificate



Certified Halal  
KOSHERMEX  
Kashrus Certificate



ISO 9001  
FM 553881