



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 ¹
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
f in v

 ventas@vepinsa.com.mx

Nuestras Certificaciones

