

CÁSCARA DE UVA ROJA (COLOR 12)

HOJA TÉCNICA CÓDIGO: ESP0055

VERSIÓN: 27420

La cáscara de uva roja es una excelente fuente de pigmentos rojos naturales por lo que es una alternativa perfecta para usarse como colorante en la industria alimentaria, ofreciendo tonos rosa, rojo y violeta en helados, confitería, lácteos, bebidas, mermeladas, bebidas en polvo, suplementos alimenticios, etc.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Natural GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 370-720 mg/día [Yarnell E., Abascal K.,Rountree R.;2009 Clinical Botanical Medicine. 2nd Edition. Mary Ann Liebert Inc. NY Cap. 8. Pág. 87]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA T <mark>OT</mark> AL EN PLACA:	Máx. 1000 UFC/g
PARTE DE LA PLANTA USADA:	Cáscara del fruto	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Morado - rojo obscur <mark>o</mark>	E. COLI:	Negativo/25 g
OLOR:	Característico	SALMONELLA:	Negativo/25 g

	FISICOQ	DUÍMICAS
TAMAÑO DE PARTÍCULA:		Mín. 95 % pasa malla 100
HUMEDAD:		Máx. 8%
CENIZAS:		Máx. 8.5%
DENSIDAD APARENTE:		0.40 - 0.70 g/ml
PH:		Máx. 3.5
METÁLES PESADOS:		Máx. 40 mg/kg
ARSÉNICO:		Máx. 2 mg/kg
PLOMO:		Máx. 5 mg/kg
MERCURIO:		Máx. 1 mg/kg

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25 Kg





CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa de 75 % HR

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

¡Conocer más!

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.





Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en ISO22000:2018 así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.





