



**FLORAFIL-R3 POLVO  
(10 gr/kg)**

ESPECIFICACIONES

HE-ID-06

Revisión : 02

Página 1 de 2

**DEFINICIÓN:** Producto elaborado a partir del extracto de harina de chile rojo (*Capsicum annum*), saponificado, estabilizado con antioxidantes e incorporado en una mezcla de inertes.

**PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS**

Xantofilas Totales:	10 gr/kg
% Humedad:	12 máximo
pH:	12 a 13.5
% de Saponificación:	75 mínimo
Densidad:	0.5 a 0.7 gr/cc
Granulometría:	Mínimo el 80% pasa la malla No.30 U.S.

**PORCENTAJE RELATIVO DE LOS CAROTENOIDES TOTALES**

<b>Total Dihidroxi pigmentos rojos</b>	35 a 55 % (*)
- Dihidroxicapsantina	35 a 55 %
- Dihidroxicapsorubina	0 a 2 %
<b>Total Dihidroxi pigmentos amarillos</b>	12 a 25 % (*)
- Dihidroxi luteína	10 a 22 %
- Dihidroxi zeaxantina	1 a 3 %
<b>Total Monohidroxi pigmentos amarillos</b>	10 a 20 % (*)
<b>Total Carotenos</b>	10 a 20 % (*)
<b>Total Xantofilas Esterificadas</b>	1 a 4 % (*)

(\*) Respecto al contenido de xantofilas totales (AOAC)

**Usos:**

Muy adecuado para pigmentación de yemas de huevo en combinación con otra fuente de carotenoides amarillos como Florafil 93 polvo o líquido. Esta misma combinación de pigmentos puede ser usada para pigmentar piel de pollo.

**Empaque:**

Empacado en bolsas de película plástica con barrera para humedad y oxígeno, sellada con atmósfera inerte y puesta dentro de una caja de cartón con 20 kg peso neto.