

FICHA TÉCNICA

Colorante Carmín

NOMBRE COMERCIAL: COLOR CARMIN NATURAL E120

DESCRIPCIÓN: Polvo fino de color violeta oscuro, producido a partir de Laca de Aluminio y del Ácido Carmínico de la Cochinilla. Provee un color rojo intenso.

EMPLEO: Se emplea en lácteo, productos horneados, productos cárnicos, entre otras aplicaciones.

ESTATUS: Colorante NATURAL.

NORMA DE IDENTIDAD: Rojo Natural 4 (carmín de cochinilla), E.E.C Code:E120, F.D.A. Code: 21 CFR section 73.100, Color Index 75470. . Producto que cumple con el reglamento de alimentos de acuerdo al Decreto N° 31595-S del 23 de Enero del 2004 y Decreto N° 31968-S del 6 de Septiembre del 2004 del Ministerio de Salud. Y es de Libre Venta.

ORIGEN: Perú.

MPA: MPA 20-00486

ASPECTO: Polvo fino.

COLOR: Violeta oscuro.

OLOR: Inoloro.

SABOR: Insípido.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Contenido de colorante puro:	100%
------------------------------	------

MICROBIOLOGÍA:

<i>Escherichia coli:</i>	Ausente
--------------------------	---------

METALES PESADOS:

Plomo:	< 1.5 ppm
Cromo:	N/A
Cadmio:	< 0.1 ppm
Arsénico:	< 1 ppm
Mercurio:	< 0.5 ppm

TEMPERATURA DE USO: ≥ 70 °C

DOSIFICACIÓN: Según Buenas Prácticas de Manufactura.

ESTA DOSIS RECOMENDADA ES BAJO NUESTRO CRITERIO.
LA DOSIS FINAL ES CON BASE AL PRODUCTO DESEADO.

VIDA ÚTIL: La vida mínima en el envase original y cerrado es de 12 meses.

MÉTODO DE PRODUCCIÓN: Pesado y Tamizado de Colorantes incluidos en las Listas FEMA GRAS.

EMPAQUE Y EMBALAJE: **Primario:** Bolsas plásticas de primer uso aptas para alimentos.
Secundario: Cajas de cartón o envases plásticos.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Almacenarse en su empaque original, bien cerrado, al abrigo de la luz solar y a una temperatura entre los 20°C y 30°C.
Estiba máxima de 3 unidades.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN: El producto no requiere control de temperatura durante su distribución.

PRECAUCIONES DE MANEJO: Agitar antes de su uso. Manéjese con cuidado. En caso de tener contacto con los ojos o la piel, lavar con abundante agua. Este producto no es para consumo directo. Debe manipularse con utensilios limpios y desinfectados.

ALERGENOS: No contiene.

NORMA DE ETIQUETADO: RTCA 67.01.07.10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados)

OTRAS CONDICIONES: No aplica.

ESTAS ESPECIFICACIONES SON REPRESENTATIVAS DEL PRODUCTO Y ESTÁN SUJETAS A VARIACIONES
POR PARTE DE NUESTRO DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO.