Data Sheet

ADD foods
ADD Value

Carmín Líquido al 3%

El **Color Carmín** es un ingrediente utilizado como colorante y emulsionante en los productos alimenticios.

Líquido de color rojo intenso, producido a partir del ácido carmínico. Obtenido a través de extracción acuosa del color de la cochinilla

Aplicaciones:

Este producto está diseñado para usarse en productos como helado, repostería, caramelos, snacks, sopas, postres, carnes, embutidos y otros productos.

Da una tonalidad de rojo a rosado, dependiendo del producto, proceso de coloreado y cantidad usada.



Características :

Color rojo purpura oscuro, típico del Carmín.

Apariencia líquida

Es estable a la luz y al calor.

Porcentaje de Carmín entre 3 y 3,5 %

Especificaciones Físico químicas:	**Propiedades**
pH 1% (en solución acuosa)	> 10.00

Especificaciones Microbiológicas:	
Total Viable Count	< 1000 ufc / g
Total Hongos	< 100 ufc / g
Total Levaduras	< 100 ufc/ g
Salmonella	Ausencia en 10g
E.coli Numeración	< 3 MPN/g

Metales pesados:	
Arsénico	< 1 ppm
Plomo	< 1.5 ppm
Mercurio	< 0.5 ppm
Cadmio	< 0.1 ppm

Generalidades:

Conservar en ambiente fresco, no exponer a altas temperaturas. Mantenga el producto fuera de la luz solar.

Mantener el envase cerrado antes y posterior a su uso.

Vida útil 12 meses

Aumente la dosis a usar si por alguna razón de almacenaje el producto llegase a perder parte de la concentración.

Libre de Alérgenos - Libre de pesticidas - Libre de Gluten - Libre de radiación

Is Trade International, Corp
719 SE 32 ND TERRACE HOMESTEAD
FL 33033 USA

Technical support: support@add-foods.com
www.add-foods.com add.foods