

## Cáscara De Uva Roja (Color 12)

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / 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:** No.

**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

APARIENCIA	Polvo fino
PARTE DE LA PLANTA USADA	Cáscara del fruto
COLOR	Morado - rojo oscuro
OLOR	Característico

#### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo/25 g
SALMONELLA	Negativo/25 g

#### FISICOQUÍMICAS

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

**Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.**

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

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.