ESPECIFICACIONES DEL COLORANTE NATURAL DE COL ROJA

El colorante natural de col roja es obtenido mediante la extracción y refinamiento. Sus principales componentes son antocianinas y flavononas, las primeras son similares a las que se obtienen de los pigmento de la uva, fresa y perilla.

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS Y SENSORIALES

CARACTERISTICAS	***ESPECIFICACIÓN***
Apariencia	Líquido o polvo color purpura rojizo
Índice de color	E 10 % 1 cm, pH 3.0, 530 nm 100-500
Valor de pH	2.8-3.0
Metales pesados	20 ppm máximo
Arsénico	2.0 ppm máximo
Plomo	3.0 ppm máximo
Bacilos coliformes	Negativo
Volátiles	10 % máximo
Bacterias patógenas	Negativo

Aplicación
El colorante natural de col roja es ampliamente utilizado en alimentos ácidos, bebidas, mermeladas, helados, confitería, frijoles en pasta y vinos.

Características
El colorante natural de col roja es soluble en agua y alcohol etílico, insoluble en aceites. A pH 3 presenta un color morado rojizo tenue y vira a azul a medida que el pH se incrementa. Presenta buena estabilidad al calor, luz y oxígeno.

Embalaje
El colorante natural de col roja líquido es envasado en tambos de polietileno conteniendo 20 Kg peso neto. El colorante natural de col roja en polvo es envasado en sacos de papel kraft conteniendo 5 o 10 Kg peso neto.

Almacenaje
Manténgase protegido de la luz y calor. Conservarlo en un lugar fresco, seco y libre de contaminantes externos.

Pigmentine S.A. de C.V., R.F.C.: PIG-000731-M41. Oriente 3, Núm. 110, Ciudad Industrial, Celaya, Guanajuato. México. C.P. 38010, Tel. (461) 611 8130, Fax. (46 1) 617 7643. e-mail: alfonso_mtz_de_vel@pigmentine.com.mx