



ESPECIFICACIONES DEL COLORANTE NATURAL DE PAPA ROJA

El colorante natural de papa roja es obtenido mediante la extracción y refinamiento de papa roja de Japón. Sus principales componentes son antocianinas similares a las que se obtienen de los pigmento de la uva.

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS Y SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Apariencia	Líquido o polvo color rojo oscuro
Índice de color	E 10 % 1 cm, pH 3.0, 526 nm 100-400
Valor de pH	2.8-3.0
Metales pesados	20 ppm máximo
Arsénico	3.0 ppm máximo
Plomo	5.0 ppm máximo
Bacilos coliformes	Negativo
Volátiles	10 % máximo
Bacterias patógenas	Negativo

Aplicación

El colorante natural de papa roja es utilizado principalmente en bebidas, vinos, helados y mermeladas.

Características

El colorante natural de papa roja es soluble en agua y alcohol etílico, insoluble en aceites. A pH 3 presenta un color rojo rubí intenso, a pH 6.0 vira a un color morado rojizo. El producto es inestable en medios alcalinos y presenta buena estabilidad a la luz, calor, medios ácidos y oxígeno; es un buen antioxidante.

Embalaje

El colorante natural de papa roja líquido es envasado en tambos de polietileno conteniendo 20 Kg peso neto. El colorante natural de papa 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.