



HOJA DE ESPECIFICACIONES DE PIGMENTIN CANTAXANTINA CXB 1% SÓLIDO

PRODUCTO	CODIGO	CLASIFICACIÓN Producto Terminado	PÁGINA
<i>Pigmentin Cantaxantina CXB 1%^{MR} Sólido</i>			1 de 2
TIPO DE ESPECIFICACIÓN	EDICIÓN D/M/A	REVISIÓN	Reg. SAGARPA A-0282-006
Venta	27/03/12	1	

DESCRIPCIÓN

Pigmentin Cantaxantina CXB 1%^{MR} Sólido es una fuente de carotenoides sintéticos rojos proporcionados por cantaxantina. **Pigmentin Cantaxantina CXB 1%^{MR} Sólido** es un alimento pigmentante que contiene como mínimo **10** gramos de cantaxantina/kilogramo de producto. **Pigmentin Cantaxantina CXB 1%^{MR} Sólido** proporciona carotenoides rojos sintéticos, los cuales favorecen la absorción y biodisponibilidad de los pigmentos en el intestino del ave por lo que es una excelente alternativa en formulaciones dietéticas avícolas para pigmentación de yema de huevo y piel de pollo de engorda.

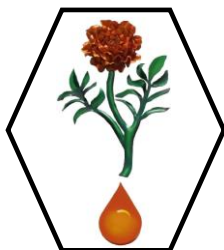
INGREDIENTES:

Cantaxantina, carbonato de calcio, cascarilla de arroz y/o pulido de arroz y/o olote y/o acemite y/o bagazo de flor de cempasúchil.

ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y ANALÍTICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Blanco moteado
Olor	Característico a tierra
pH	5 a 8
% Humedad	10.00 % máximo
Densidad g/ml	0.8-0.9 g/ml
% De Retencion en malla 18	1 % máximo
Análisis garantizado de cantaxantina g/kg	10.00 g/Kg mínimo*

*Método AOAC 970.64, Vol. II, 17^a 2000 (excepto D); NMX-Y-313-1992 y NMX-Y-233-SCFI-2006



ACREDITACIÓN: *Pigmentin Cantaxantina CXB 1%^{MR} Sólido* contiene carotenoides sintéticos que satisfacen el código FDA de Reglamentos Federales 21.73 para aditivos colorantes exentos de certificación.

INGREDIENTE
Cantaxantina

SECCIÓN
582.1631

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO NORMALES:

Conservarlo en su envase original bien cerrado, temperatura ambiente entre 15°C y 30°C, al abrigo de la luz intensa y olores extraños o de otras formas de contaminación.

ENVASE:

Tolva de fierro con 10,000 kg, tote de lona con 1,000 kg ó sacos de polietileno con 25 kg

USO:

Pigmentin Cantaxantina CXB 1%^{MR} Sólido es un alimento pigmentante que está destinado para la industria avícola. Para obtener una mejor pigmentación en huevo y piel de pollo, se recomienda utilizar ingredientes naturales que actúan de manera sinérgica, tales como maíz amarillo, gluten o destilado de maíz amarillo, harina de alfalfa, etc. Para tener una buena distribución del pigmento en el alimento es necesario disponer de un sistema eficiente de mezclado.

DOSIS:

Para pollo de engorda y gallina de postura formular el alimento balanceado de 0.5 Kg a 6.0 kg/tonelada de alimento, de acuerdo a especificaciones marcadas por el nutriólogo.

Adicionar al alimento balanceado durante el mezclado de todos los ingredientes en equipo, tiempo y forma adecuada para garantizar una homogenización de acuerdo a especificaciones requeridas marcadas por el nutriólogo.

CADUCIDAD: 12 meses después de la fecha de producción, siempre y cuando se almacene bajo condiciones adecuadas, después de este tiempo se debe de reanalizar

COMPATIBILIDAD: No adicionar sustancias ácidas dentro del producto porque puede alterar sus características físico-químicas.