

Pigmentine

29 de marzo de 2011

ESPECIFICACIONES DE CANTAXANTINA BEADLET AL 10 % GRADO ALIMENTO

Descripción

La cantaxantina al 10% es un polvo granular de color rojo violeta conteniendo 10 % de cantaxantina como principio activo. Partículas finas de cantaxantina son dispersadas en una matriz de almidón de maíz y recubiertas de gelatina de cerdo y sucrosa para darle mayor estabilidad. Contiene palmitato de ascorbilo y etoxiquin como antioxidantes.

Identificación del producto

Nombre químico y sinónimo: β -Caroteno-4,4'-diona; cantaxantina; 4,4'-dioxo- β -caroteno

CAS No.: 514-78-3

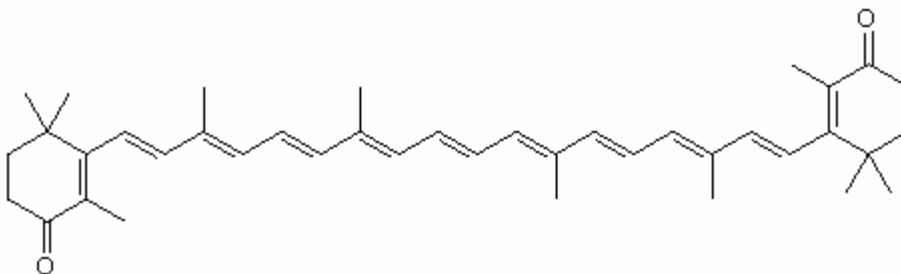
EINECS: 208-187-2

Fórmula química condensada: C₄₀H₅₂O₂

Peso molecular: 564.86 g/mol

Fracción arancelaria: 32041999

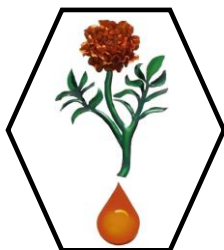
Fórmula química desarrollada:



ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y ANALÍTICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Apariencia	Polvo rojo-violeta
Absorción de luz (en ciclohexano)	Absorción máxima a 468–472 nm
Cantaxantina	10% mínimo como principio activo
Solubilidad	Soluble solventes orgánicos (hexano, tolueno, acetona, etanol, etc.)
Volátiles	8 % máximo
Plomo	10 ppm* máximo
Arsénico	10 ppb** máximo
Mercurio	5 pmb máximo
Cadmio	50 ppb máximo
Tamaño de partícula	100 % pasa en malla No. 20 y 90 % pasa malla No. 30
Conteo total de bacterias viables	3000 ufc***g máximo
Conteo total de hongos	1000 ufc/g máximo
Salmonella	Negativo

*partes por millón, ** partes por billón, ***unidades formadoras de colonias



Pigmentine

Estabilidad y almacenaje

La cantaxantina al 10% es sensible al aire, calor, luz y humedad. El producto puede ser almacenado hasta por 36 meses después de la fecha de producción en su envase original cerrado y a temperatura de 15 °C. Es preferible usarlo antes de la fecha de caducidad impresa en la etiqueta.

Usos

La cantaxantina es utilizada en alimento balanceado para la industria avícola, para obtener un color amarillo-naranja en la yema de huevo y piel de pollo.

Seguridad

Producto no tóxico.