

HOJA DE ESPECIFICACIONES DE PIGMENTIN PYL-11

| PRODUCTO | CODIGO | CLASIFICACIÓN | PÁGINA |
|--|---------------|--------------------|-------------------|
| <i>PIGMENTIN PYL-11^{MR}</i> líquido | | PRODUCTO TERMINADO | 1 de 2 |
| TIPO DE ESPECIFICACIÓN | EDICIÓN D/M/A | REVISIÓN | Reg. SAGARPA |
| VENTA | 24/02/11 | 4 | A-0282-001 |

DESCRIPCIÓN

Pigmentin YL-11^{MR} líquido es una fuente natural estabilizada de carotenoides amarillos saponificados del extracto de flor de cempasúchil (*Tagetes erecta*). *Pigmentin YL-11^{MR}* líquido es un alimento pigmentante que contiene como mínimo 11 gramos de carotenoides/kilogramo de producto. *Pigmentin YL-11^{MR}* líquido proporciona carotenoides amarillos y emulsificantes naturales 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.

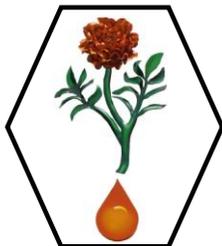
INGREDIENTES:

Extracto saponificado de flor de cempasúchil (8 %), carotenoides totales (1.1 %), hidróxido de potasio y/o sodio (0.10 %), monopropilenglicol grado USP (2.6 %), aceite de girasol (0.9 %) y agua potable cbp 100 g.

ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y ANALÍTICAS

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN |
|--------------------------|--|
| Color | Amarillo café |
| Olor | Característico a hierba |
| pH | 11-13 |
| Solubilidad | Soluble solventes orgánicos (hexano, tolueno, acetona, etanol, etc.) |
| Densidad | 1.00-1.01 g/ml |
| Carotenoides totales | 11.00 g/Kg mínimo por el Método AOAC* |
| Saponificación (%) | 99 mínimo por HPLC |
| Viscosidad (centipoises) | < 100 centipoises |
| <i>trans</i> -luteína | 85 % mínimo por HPLC |
| <i>trans</i> -zeaxantina | 5 % mínimo por HPLC |

*Método AOAC 970.64, Vol. II, 17^a 2000 (excepto D)



Pigmentine

ACREDITACIÓN: **PIGMENTIN YL-11^{MR} líquido** contiene carotenoides naturales que satisfacen el código FDA de Reglamentos Federales 21.73 para aditivos colorantes exentos de certificación.

| ADITIVO | SECCIÓN |
|---|----------------|
| Extracto de flor de cempasúchil (<i>Tagetes erecta</i>) | 73.295 |
| Hidróxido de potasio | 582.1631 |
| Hidróxido de sodio | 582.1763 |
| Monopropilenglicol | 582.1666 |
| Aceite de girasol | 582.4505 |

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. Los tanques de almacenamiento deben contar con una entrada de aire en la parte superior que impida la entrada de polvo, insectos, agua u otro material.

ENVASE:

Tambos de polietileno de alta densidad de 200 Kilogramos
Carro tanque de acero inoxidable con capacidad de 10,000 a 30,000 Kilogramos
Contenedores de acuerdo a las necesidades del cliente

USO:

Pigmentin YL-11^{MR} líquido 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., y con una fuente adecuada de carotenoides rojos tales como capsantina y cantaxantina. Para tener una buena distribución de pigmento en el alimento es necesario disponer de un sistema eficiente de asperjado.

DOSIS:

La dosis es la que recomiende un nutriólogo calificado de acuerdo a las especificaciones de color en piel de pollo o yema de huevo requeridas en la región. Debido a que **Pigmentin YL-11^{MR} líquido** es un producto inocuo y no existen restricciones las dosis recomendadas son las siguientes:

Para pollo de engorda de 3.0 a 11 kilogramos de **Pigmentin YL-11^{MR} líquido** por tonelada de alimento, obteniéndose una concentración en el mismo de 33 ppm a 121 ppm respectivamente.

Para gallina de postura de 0.50 a 4 kilogramos de **Pigmentin YL-11^{MR} líquido** por tonelada de alimento, obteniéndose una concentración en el mismo de 5.5 ppm a 44 ppm respectivamente.

CADUCIDAD: 2 años como mínimo después de la fecha de producción siempre y cuando se almacena 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. ||