

HOJA DE ESPECIFICACIONES DE PIGMENTIN YR5L-15 LIQUIDO

PRODUCTO	CODIGO	CLASIFICACIÓN Producto Terminado	PÁGINA
<i>Pigmentin YR5L-15^{MR} líquido</i>			1 de 2
TIPO DE ESPECIFICACIÓN	EDICIÓN D/M/A	REVISIÓN	Reg. SAGARPA A-0282-004
Venta	16/03/12	1	

DESCRIPCIÓN

Pigmentin YR5L-15^{MR} líquido es una fuente de carotenoides naturales amarillos saponificados del extracto de flor de cempasúchil (*Tagetes erecta*) y carotenoides sintéticos rojos proporcionados por cantaxantina. **Pigmentin YR5L-15^{MR} líquido** es un alimento pigmentante que contiene como mínimo **15** gramos de carotenoides totales/kilogramo de producto. **Pigmentin YR5L-15^{MR} líquido** proporciona carotenoides amarillos naturales, rojos sintéticos 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.

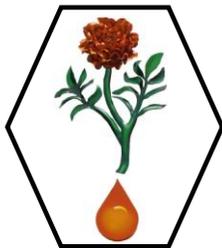
INGREDIENTES:

Extracto saponificado de flor de cempasúchil, cantaxantina, monopropilenglicol grado, aceite de maíz y/o girasol y/o soya, hidróxido de potasio y/o sodio, y agua potable.

ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y ANALÍTICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Amarillo ocre intenso
Olor	Característico a hierba
pH	11-13
Solubilidad	Soluble solventes orgánicos (hexano, tolueno, acetona, etanol, etc.)
Densidad g/ml a 25 °C	1.00-1.04 g/ml
Viscosidad (centipoises)	<150 centipoises @ 25 °C
Análisis Garantizado de Carotenoides totales g/kg	15.00 g/Kg mínimo*
Saponificación (%)	99.0 % mínimo por HPLC
<i>trans</i> -luteína	78 % mínimo por HPLC
<i>trans</i> -zeaxantina	4 % mínimo por HPLC
Análisis Garantizado de cantaxantina (%)	5.00 % máximo*

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



Pigmentine

ACREDITACIÓN: *Pigmentin YR5L-15^{MR}* líquido contiene carotenoides naturales y sintéticos que satisfacen el código FDA de Reglamentos Federales 21.73 para aditivos colorantes exentos de certificación.

<i>INGREDIENTE</i>	<i>SECCIÓN</i>
Extracto de flor de cempasúchil (<i>Tagetes erecta</i>)	73.295
Cantaxantina	73.75
Hidróxido de potasio	582.1631
Hidróxido de sodio	582.1763
Monopropilenglicol	582.1666
Aceite de girasol	

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 o agua.

ENVASE:

Carro tanque con 10,000 kg a 20,000 kg ó tambos de polietileno con 200 kg

USO:

Pigmentin YR5L-15^{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. Para tener una buena distribución de pigmento en el alimento es necesario disponer de un sistema eficiente de asperjado.

DOSIS Y VIA DE ADMINISTRACION:

Para pollo de engorda y gallina de postura, formular el alimento balanceado de 0.37 Kg a 7.00 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: 2 años 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.