

FICHA TÉCNICA

COLORANTE NATURAL ROJO REMOLACHA, POLVO

DESCRIPCIÓN

Polvo de remolacha atomizado, procedente de clarificación, evaporación y atomizado de zumo de remolacha.

ASPECTO

Polvo rojo, fluido, algo higroscópico

DATOS ANALÍTICOS

Granulometría	Tamizado a 1mm
Humedad	máx. 5%
pH(sol. 10% agua)	4,5±0,5
Intensidad color:	DO1% (535nm)= 4,0±0,2 1cm
Contenido en colorante:	0,34-0,38% expresado como betanina (E1% (535nm)= 1120)

ADITIVOS

Soporte: Maltodextrina

Regulador de acidez: ácido cítrico

DATOS BACTERIOLÓGICOS

Aerobios totales:	< 1000/g
Hongos y levaduras:	<100/g
Salmonella:	Exento en 25g
Estafilococcus aureus:	Exento en 1 g

CONSERVACIÓN:

Proteger del calor y la luz. En el envase original cerrado puede conservarse durante 3 años a temperatura inferior a 20°C.