

1. Descripción:

Aditivos alimentarios utilizados para colorear alimentos compuestos de uno o varios colorantes puros que pueden o NO utilizar un vehículo sólido (maltodextrina).

2. Solubilidad:

Hidrosolubles.

3. Aplicaciones:

Estos productos pueden utilizarse en todo tipo de alimentos:

Panificación

Bebidas

Lácteos

Conservas

4. Envase:

Presentaciones a partir de 1Kg en bolsa plástica. (1Kg, 2Kg, 5Kg y 10Kg).

5. Almacenamiento y Vida Útil:

Estos productos deben de mantenerse en su envase original, cerrado y en condiciones normales de temperatura. (25°C y 60% de Humedad Relativa)

La vida útil de este producto es de 1 año.

6. Ventajas:

- § Colorear a los alimentos
- § Identificar al producto
- § Uniformidad de lote
- § Restaurar el color del producto posterior al proceso

7. Productos:

Colorantes Primarios

Amarillo #5
Amarillo #6
Azul #1
Rojo #2
Rojo #3
Rojo #40

Colorantes Compuestos

Amarillo
Amarillo huevo
Amarillo limón
Amarillo oro
Amarillo-huevo
Anaranjado
Azul
Blanco
Café
Caramelo

Chocolate
Morado
Rojo
Rojo fresa
Uva
Verde
Verde esmeralda
Verde hoja
Verde lechuga
Verde limón
Violeta