

1. Descripción:

Aditivos alimentarios utilizados para colorear alimentos compuestos de una o varias lacas puras (tintes sintéticos obtenidos a partir de un colorantes y una base absorbente tal como el hidróxido de aluminio) que pueden o NO utilizar un vehículo sólido (maltodextrina).

2. Solubilidad:

Liposoluble.

3. Aplicaciones:

Estos productos pueden utilizarse en todo tipo de alimentos:

Panificación

Repostería

Bebidas en polvo

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 altos en grasas
- § Identificar al producto
- § Uniformidad de lote
- § Restaurar el color del producto posterior al proceso