

1. NOMBRE:**LINICOL RED BEET WSP**

Código producto: 90897

2. DESCRIPCIÓN:

LINICOL RED BEET WSP es un polvo de color rojo burdeos oscuro producido por prensado de la remolacha roja (*Beta Vulgaris L.*) y posterior secado del fluido.

Ingredientes: Concentrado de remolacha roja, Maltodextrina y Ácido cítrico (E-330).

3. INFORMACIÓN TÉCNICA:

Apariencia	:	Polvo
Color	:	Rojo
Olor	:	Sin olor
Solubilidad	:	Soluble en agua
pH (10% w/w)	:	4,50 – 5,50
Enriquecimiento	:	Máx. 6
Betanina	:	0,31 – 0,34%

4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Recuento total Microorganismos	:	No más de 1000 cfu/g
Moho y Levaduras	:	No más de 100 cfu/g
Enterobacterias	:	No más de 10 cfu/g
Bacterias aeróbicas formadoras de esporas	:	No más de 100 cfu/g
Clostridios reductores de sulfito	:	No más de 10 cfu/g
Salmonella	:	Ausente en 25g
Listeria monocitógenos	:	Ausente en 25g
E. coli	:	Ausente en 1g
Staphylococcus aureus	:	Ausente en 1g

Residuos de metales pesados: Probado de acuerdo con el plan de supervisión para confirmar el cumplimiento del Reglamento de la EU 396/2005/EU con enmiendas posteriores.

5. APLICACIONES:

LINICOL RED BEET WSP se utiliza para dar un color rojo a rojo azulado en cualquier producto final, dependiendo del producto alimenticio, el procesamiento y la cantidad utilizada. Productos lácteos y análogos, preparaciones de frutas y hortalizas, helados comestibles, confitería, bocadillos y cereales, productos de panadería, carnes y productos culinarios.

6. EMBALAJE:

Bolsas de HDPE de 1, 5, 10 o 25 kg.

7. ALMACENAJE:

Debe almacenarse en un ambiente seco y oscuro.