

1. NOMBRE:**LINICOL BCP 12HQT**

Código producto: 50516

2. DESCRIPCIÓN:

LINICOL BCP 12HQT es un polvo de color rojizo oscuro producido por la extracción y la concentración del zumo de las zanahorias y posteriormente secado por atomización.

Ingredientes: Antocianina de zanahoria negra, Maltodextrina de patata y Ácido cítrico.

3. INFORMACIÓN TÉCNICA:

Apariencia	:	Polvo
Color	:	Rojo oscuro
Solubilidad	:	Soluble en agua
Concentración (E%1, 1cm, pH:3.0, λ_{max})	:	11,50 – 12,50
Humedad	:	No más de 6%
Densidad aparente (g/ml)	:	0,50 – 0,70

4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Recuento total microorganismos	:	No más de 1000 ufc/g
Mohos y Levaduras	:	No más de 100 ufc/g
Coliformes	:	No más de 10 ufc/g
E. Coli	:	No más de 10 ufc/g

5. APLICACIONES:

LINICOL BCP 12HQT puede ser utilizado en refrescos, helados, productos lácteos, postres, mermeladas, confitería, conservas, fruta escarchada, etc...

6. EMBALAJE:

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

7. ALMACENAJE:

Debe almacenarse en un ambiente frío, seco y oscuro a temperaturas inferiores a los 25° C.

8. VIDA ÚTIL:

2 años en las condiciones recomendadas de almacenaje.

9. ETIQUETADO:

Extractos vegetales o Antocianina.

10. LEGISLACIÓN:

Este producto está clasificado como "colorante alimentario" de acuerdo con las "Notas de orientación sobre la clasificación de extractos alimentarios con propiedades colorantes".

Este producto cumple con el Reglamento (EC) No 1881/2006 y posteriores modificaciones.

Este producto cumple con el Reglamento (EC) No 396/2005 y posteriores modificaciones.

Este producto no requiere de etiquetado de GMO de acuerdo con los Reglamentos (EC) No 1829/2003 y 1830/2003.

Este producto no contiene alérgenos sujetos a etiquetado según la Directiva 2000/13/EC.

La información contenida aquí es verdadera y está de acuerdo a nuestro conocimiento. Sin embargo no nos responsabilizamos por las consecuencias que surjan por su uso, ya que las condiciones de uso están fuera de nuestro control.