



Sistema de Gestión de
Calidad certificado
según IRAM-ISO
9001:2015

FICHA TECNICA



| Producto | Nombre comercial | Marca |
|--|------------------|--|
| Colorante natural | Carmín polvo | AMEREX |
| Registros | | Origen |
| SENASA Certificado N° A-1966 | | Perú |
| Características del producto | | Composición |
| Carmín hidrosoluble grado alimenticio (E120), 52% de ácido carmínico Libre de alérgenos. Sin TACC. Libre de OMG | | Carmín, hidróxido de sodio, maltodextrina |

Funcionalidad:

Colorante natural a base de ácido carmínico, obtenido por secado spray del extracto acuoso alcalino de la cochinilla peruana (*Dactylopius coccus costa*), que bajo ciertas condiciones da un complejo de aluminio y calcio conocido con el nombre de carmín natural.

Aplicaciones:

Industria alimentaria: postres lácteos, queso procesado, helados, mermeladas, salsas, carnes procesadas, productos de confitería, aperitivos, bebidas alcohólicas, productos de panadería.

Dosis:

100 a 500 mg/Kg

Modo de uso:

Mezclar con el resto de los componentes.

Especificaciones:

| | | |
|-----------------------|---------------------------------|--|
| Organolépticas | Aspecto físico | Polvo fino |
| | Color | Rojo oscuro |
| | Olor | Característico, libre de olores extraños |
| Fisicoquímicas | Solubilidad | Completamente soluble en agua |
| | Medida de partícula, Mesh 200 | 100% |
| | Humedad | Máx.10% |
| Contaminantes | Aluminio (Al), % | Máx. 1,3 |
| | Mercurio (Hg), ppm | Máx. 1 |
| | Arsénico (As), ppm | Máx. 1 |
| | Plomo (Pb), ppm | Máx. 2 |
| | Otros metales pesados (Pb), ppm | Máx. 10 |
| Microbiológico | Mesófilos totales, en 1 g | Máx. 10 ³ |
| | Hongos, en 1 g | Máx. 10 ² |
| | Levaduras, en 1 g | Máx. 10 ² |
| | Coliformes, en 1 g | Máx. 3 NMP |
| | Staphylococcus aureus, en 1 g | Máx. 3 NMP |
| | E. coli, en 1 g | Máx. 3 NMP |
| Salmonella, en 25 g | Negativo | |

Envase y Presentación:

Bolsa doble de polietileno de 1, 2 y 5 Kg

Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

Dos años, almacenado en un lugar seco a temperatura de 5 a 25 °C.

No necesita refrigeración.