

Beta-Caroteno

Doble Enlace®

DISPERSION IN VEGETABLE OIL
DISPERSION EN ACEITE VEGETAL

Descripción	El Beta-Caroteno Doble Enlace® es un colorante natural de uso alimenticio, que se encuentra principalmente en zanahorias, tomates, etc. Ideal para la coloración de productos alimenticios.
Características Físico - Químicas	Dispersión de Beta-Caroteno en aceite vegetal Color amarillo - anaranjado. INS: 160a(i)
Aplicaciones	Las dispersiones de Beta-Caroteno poseen un gran poder colorante. Resultan apropiados para la coloración de productos alimentarios o la estandarización del color de aceites y grasas. Utilizado en: margarina, mantequilla, quesos, quesos fundidos, helados, sopas, salsas, guarniciones, masas de panificación y pastelería, pastas secas o frescas para reforzar el color amarillo provisto por el agregado de huevos y productos a base de huevos.
Dosificación	5 cm ³ por Kg. de masa o producto. La cantidad exacta a adicionar depende del color que se desee obtener y puede determinarse en ensayos a escala reducida.
Instrucciones de Uso	Se recomienda agregar junto con los componentes grasos (margarina, aceite, manteca, etc.).
Envase	Caja con 6 botellas x 1 Lt. Caja con 2 bidones x 5 Lt.
Especificación del Producto	Todos los componentes cumplen con los requisitos del Código Alimentario Argentino, standards de pureza del Food Chemical Codex y están autorizados para su uso en alimentación por la Administración de Drogas y Alimentos de EE.UU. FDA (Food and Drug Administration).
Condiciones de Almacenamiento	Lugar seco y fresco. El producto es sensible al oxígeno, luz, calor y humedad. A 60°C se produce una lenta isomerización resultando en una leve pérdida de color.
Vida Útil	Tiene una vida útil de 6 meses bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.

La información de este folleto es orientativa, la empresa no se responsabiliza por el uso indebido de sus productos ni por los perjuicios que de ello pudiera ocurrir.

