

CORANTE NATURAL URUCUM 0,35%



LACTO-LAB Ind. Co. Imp. e Exp. Ltda.-EPP
Rua João Capistrano Pereira, 697 – Jd. Ieda
Itanhaém, SP – CEP: 11740-000
Tel/Fax: 55-13-34272990
Email: lactolab@lactolab.com.br
Web: www.lactolab.com.br

Descrição

Solução homogênea, de coloração castanho avermelhada, contendo corante natural vegetal de urucum 0,35% norbixina.

Aplicação

Em produtos alimentícios que precisem ter coloração do amarelo alaranjado ao vermelho castanho.

Dosagem Orientativa

Em queijos, de 5 a 15 mL para cada 100 L de leite, de acordo com a intensidade de cor desejada, ou conforme legislação vigente.

Instruções de Uso

Adição direta ao leite, sob agitação constante.

Características Funcionais

- Produto natural, estável a variações de pH
- Fácil e completa dispersão no leite
- Não deixa sabor residual

Descrição e Especificações

Solução homogênea, de coloração castanho avermelhada, contendo colorante natural vegetal de urucum.

Físico - Química

Norbixina 0,350 - 0,370 %
pH 13,30 - 13,60

Sensorial

Aspecto Líquido
Cor Castanho avermelhado
Odor Característico

Microbiologia

Salmonella sp. Ausência em 25 g

Embalagem

Bombonas plásticas de 22 kg.

Armazenagem

O produto deve ser estocado em lugar seco e fresco, ventilado e dentro da embalagem original. Não misturar com contaminantes.

Validade

180 dias a partir da data de fabricação.

Suporte técnico

A LACTO-LAB, através do seu Departamento Técnico – Serviço de Apoio Técnico ao Cliente, coloca-se à disposição para fornecer esclarecimentos, orientações de uso e tecnologias. Consultenos pelo Email: lactolab@lactolab.com.br ou Tel/Fax: 55-13-34272990

COLORANTES
LACTO-LAB