

# 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

**COLORANTES  
LACTO-LAB**

## 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 corante 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