



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.