ANEXO 12: FICHA TÉCNICA SABORIZANTE Y COLORANTE FRUTOS VERDES NATURAL

COMPOSICIÓN
Compuestos naturales, aceites esenciales, dextrosa y colorante natural (Clorofila USP)

CLASIFICACIÓN
Natural

APARIENCIA
Polvo Fino.

COLOR
Grisáceo a verde

OLOR Y SABOR
Frutal Verde

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

REQUISITOS	VALOR
pH (Solución acuosa al 10%)	6.90 ± 1.0
Humedad (Perdidas por secado)	Máx. 40%
Granulometría	100% malla 20
Dosificación	Máx. 0.2% Producto Final

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Conservar el producto en envase original bien tapado, libre de polvo, en un lugar seco y fresco y alejado de productos que lo contaminen. Debe ser almacenado en estanterías o estivas y no debe exponerse al sol ni a temperaturas superiores a 35 ^{o}C (95 ^{o}F).

VIDA ÚTIL
1 año a partir de la fecha de fabricación.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co