

NOMBRE DEL PRODUCTO **OLEORRESINA JALAPEÑO**
CLAVE DEL PRODUCTO **EC 0001**

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Obtenida por la extracción de solvente del fruto de Chile Jalapeño con subsecuente desolventización al vacío a bajas temperaturas para preservar olor, color y sabor. El producto puede mostrar sedimento después de un largo periodo de almacenamiento. Solubles en aceites, parcialmente solubles en alcohol e insoluble en agua.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Líquido viscoso.
COLOR	Rojo oscuro a café rojizo.
OLOR Y SABOR	Característicos a jalapeño.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DENSIDAD 20°C (g/mL)	Mínimo 0.900
UNIDADES SCOVILLE	290,000 – 310,000 U.S.

APLICACIONES

Agente saborizante que se utiliza ampliamente en aderezos, salsas, productos cárnicos, consomés, sopas deshidratadas, productos enlatados, etc. La dosificación varía dependiendo del tipo de producto y de la intensidad de sabor deseada en el producto final. Producto no directo para consumo (NRTE).

ALMACENAJE

Almacenar en su envase original, cerrado herméticamente, en un lugar fresco, seco, protegido del polvo, la luz directa y fuentes de calor.

EMPAQUE

Envases de aluminio de 1L. Cada envase deberá contener identificación del producto, número de lote, peso neto, fecha de producción y fecha de caducidad.

VIDA DE ANAQUEL

En condiciones adecuadas de almacenaje el producto se mantiene en buen estado durante dos años. Agitar antes de usar.

ALERGENOS

Este producto está libre de alérgenos.

DEPARTAMENTO INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
FECHA ACTUALIZACIÓN: 14 JULIO 2022 ING, SEBASTIAN GAYTAN MOTA
FECHA VIGENCIA: 14 JULIO 2024
REVISÓ: IBQ. JESÚS EMANUEL BARRERA RICO
AUTORIZÓ: DR. ENRIQUE PIÑEYRO VEGA.