

**NOMBRE DEL PRODUCTO** OLEORRESINA PIMIENTA NEGRA  
**CLAVE DEL PRODUCTO** EC 0020

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCION

Integración de Oleorresina Pimienta Negra en un emulsificante adecuado. Soluble en aceite y parcialmente soluble en alcohol.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>APARIENCIA</b>	Líquido poco viscoso.
<b>COLOR</b>	Verde claro a verde oscuro.
<b>OLOR Y SABOR</b>	Característicos a pimienta.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<b>DENSIDAD 20°C (g/mL)</b>	Mínimo 0.900
<b>ACEITE VOLATIL</b>	Mínimo 7.00 %

### APLICACIONES

Agente saborizante. 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). Los aditivos alimenticios no aportan ningún valor nutricional.

### CONCENTRACIÓN

50 kg de Oleorresina de Pimienta Negra EC 0020 son equivalentes a aproximadamente 1000 kg de producto natural.

### 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.

### ALÉRGENOS

Este producto está libre de alérgenos

DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO  
FECHA EMISION: 17 MAYO 2023 . ELABORO : ING. SEBASTIAN GAYTAN  
FECHA VIGENCIA: 17 MAYO 2025  
REVISO: IBQ JESUS EMANUEL BARRERA RICO  
AUTORIZO: DR. ENRIQUE PIÑEYRO VEGA

 Circunvalacion Ote. No. 225  
Col. Cd. Granja  
Zapopan, Jalisco, Mexico.  
C.P. 45010  
PH: +52 (33) 3777 4240

Aromáticos Químicos Potosinos S.A. de C.V.  
www.grupotecnaal.com.mx

 Paseo del Bosque MZ 156 L 20  
Fracc. Bosques de Morelos  
Cuautitlan Izcalli, Edo. de Mexico  
C.P. 54700  
PH: +52 (55) 5877 6505,  
5877 6506