

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	USO
<b>CARMÍN</b>		
Polvo		
Hidrosoluble	Laca aluminica del ácido carmínico y sales alcaninas.	Cárnicos - lácteos - preparados de frutas - etc.
Líquido		
Carmín líquido	Solución hidroalcohólica de Cochinilla.	Lácteos - confitados - cárnicos - etc.
<b>BETACAROTENO</b>		
Líquido	Solución oleosa de Beta caroteno en aceite de girasol.	Margarinas - grasas - etc.
<b>CÚRCUMA</b>		
Polvo		
Molido	Rizomas molidas.	
Líquido		
Solución Hidroalcohólica	Solución hidroalcohólica de Cúrcuma obtenida por extracción directa.	Todo tipo de alimentos.
Oleosoluble	Extracto oleosoluble, hidrodispersable.	Todo tipo de alimentos.
Cúrcuma Poliolica	Solución de Cúrcuma en polioles.	Panificación - lácteos - etc.
<b>ROCÚ / BIXINA / NORBIXINA</b>		
Polvo		
Molida	Semillas Molidas.	Pastas secas - preparados en polvo - etc.
Oleosoluble	Solución sólida de Bixina.	Mantequillas - oleosistemas - etc.
Hidrosoluble	Solución sólida de Dextrinas.	Preparados en polvo - etc.
Líquido		
Oleosoluble	Suspensión de Bixina.	Margarinas - grasas - etc.
Solución Hidroalcohólica	Sales de Norbixina.	Quesos - confitería - pasteles - bebidas - etc.
<b>CARAMELO</b>		
Polvo	Colorante hidrosoluble.	Productos lácteos - bebidas - etc.
Líquido	Colorante líquido hidrosoluble.	Productos lácteos - bebidas - etc.
<b>AZUL INDIGO</b>		
Líquido	Solución acuosa ácida de Indigotina sulfonada.	Productos lácteos - bebidas - golosinas - etc.
Líquido	Colorante líquido hidrosoluble a base de Caramelo - Bixina - Norbixina y Carmín.	Productos lácteos - bebidas - golosinas - etc.
<b>VERDE CLOROFILA</b>		
Polvo	Polvo fino homogéneo.	Pastas secas - preparados en polvo - etc.
Líquido	Solución hidroalcohólico de Cúrcuma e Índigo.	Productos lácteos - bebidas - golosinas - etc.
<b>NEGRO</b>		
Polvo	Polvo fino color negro.	Productos lácteos - bebidas - golosinas - etc.
Líquido	Colorante líquido hidrosoluble.	Productos lácteos - bebidas - golosinas - etc.
<b>BLANCO</b>		
Polvo	Polvo fino color blanco.	Productos lácteos - bebidas - golosinas - etc.
Líquido	Colorante líquido hidrosoluble.	Productos lácteos - bebidas - golosinas - etc.

PRODUCTO	FEC Nº	COLOR INDEX	CLASE QUÍMICA	CONCENTRACIÓN COLORANTES	ESTABILIDAD			
					Lúz	Alcalí	Ácido	Calor
<b>ROJO ALLURA</b> C.I. Food Red 17	E129	16035	Monoazoico	85% Mínimo	5	4	5	5
<b>TARTRAZINA</b> C.I. Food Yellow 4	E102	19140	Monoazoico	87% Mínimo	6	4	5	5
<b>AMARILLO OCASO</b> C.I. Food Yellow 3	E110	15985	Monoazoico	87% Mínimo	4	4	4	5
<b>AZUL BRILLANTE FCF</b> C.I. Food Blue 2	E133	42090	Trifenilmetano	85% Mínimo	5	5	5	5
<b>INDIGOTINA</b> C.I. Food Blue 1	E132	73015	Indigoide	85% Mínimo	2	1	1	1
<b>ERITROSINA</b> C.I. Food Red 14	E127	45430	Xantina	87% Mínimo	3	3	1	4
<b>AMARANTO</b> C.I. Food Red 9	E123	16185	Monoazoico	85% Mínimo	4	3	4	4
<b>CARMOISINA</b> C.I. Food Red 3	E122	14720	Monoazoico	85% Mínimo	4	4	5	4
<b>PUNZÓ 4R</b> C.I. Food Red 7	E124	16255	Monoazoico	80% Mínimo	5	3	5	5
<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b> C.I. Food Yellow 13	E104	47005	Quinoftalona	70% Mínimo	5	2	5	4
<b>VERDE S</b> C.I. Food Green 4	E142	44090	Trifenilmetano	80% Mínimo	3	4	4	5
<b>CHOCOLATE BROWN HT</b> C.I. Food Brown 3	E155	20285	Bizazo	70% Mínimo	5	4	4	5
<b>AZUL PANTENTE V</b> C.I. Food Blue 5	E131	42051	Trifenilmetano	85% Mínimo	5	2	2	5