

Línea Colorantes



Investigación
Desarrollo * Innovación

para la industria de alimentos



Tecnas
Socios en su progreso

Representante
exclusivo de

 **INCOLTEC**
— Innovation Colours Technology

CÓD 9818: COLOR CARL (ROJO LIQ C 11/6)

Tonalidades rojas, matizadas con caramelo. Se recomienda su uso en productos del sector cárnico.



**Presentación
Líquida**

CÓD 9824: COLOR CROL (ROJO LIQ C 20/2)

Tonalidades rojas, matizadas con caramelo, de mayor intensidad en el rojo que el 9818. Se recomienda su uso en productos del sector cárnico.



**Presentación
Líquida**

CÓD 9817: COLOR FUL (ROJO LIQ F-20)

Tonalidades rojas a fresa adecuado para uso en productos cárnicos, bebidas lácteas, galletería, entre otros.



**Presentación
Líquida**

CÓD 9848AA: LINICOL ROJO RF - CB

Mezcla de betacaroteno y carmín, aporta tonalidades rojas, es el reemplazo ideal de rojos artificiales como rojo ponceau y rojo #40 (cárnicos, productos de panadería y repostería, bebidas, confitería).



**Presentación
en polvo**

CÓD 9846 - 9850: COLORANTE CARMIN

Principio activo ácido carmínico E120. Presentación líquida y en polvo para lácteos, bebidas, jarabes, mermeladas, repostería, cárnicos.



**Presentación
Líquida y polvo**

CÓD 9837: COLOR MORA NATURAL

Da color típico de mora especialmente en sistemas lácteos.



**Presentación
Líquida**

CÓD 9827: NARANJA LIQ RA 40/3

Perfiles de intensidad naranja rojiza. Adecuado para cárnicos, quesos, bebidas lácteas, repostería, confitería, pescadería, entre otros.



Presentación
Líquida

CÓD 9826: COLOR MALI (NARANJA LIQ A 30/1)

Aporta tonalidades de amarillo a naranja, brinda la posibilidad de obtener tonos mango/durazno. Ideal para bebidas, quesos, cárnicos y repostería.



Presentación
Líquida

CÓD 9823: COLOR LOY (NARANJA LIQ A 10/1)

Proporciona tonos del amarillo al naranja. Se recomienda su uso en bebidas, quesos, cárnicos, repostería, confitería.



Presentación
Líquida

CÓD 541 - 9847 - 9854 : COLORANTE ANNATO

Obtenido a partir del achiote. Tonalidades de amarillo a naranja para quesos duros y untables, margarinas, mayonesas, aceites vegetales, lácteos, helados, bebidas, cárnicos, panificación, pastas, cereales procesados, snacks.



Presentación
Líquida y polvo

CÓD 527 - 529: COLORANTE BETACAROTENO

Tonalidades de amarillo a naranja, excelente alternativa para sustitución y reemplazo de tartrazina en lácteos, panadería, repostería, cárnicos, snacks, bebidas, grasas y aceites.



Presentación
Líquida y polvo

CÓD 9851: COLORANTE CURCUMINA

Tonalidades de amarillo, alternativa para sustitución de tartrazina en lácteos, panadería, repostería, snacks, cárnicos. Estable a diferentes pH.



Presentación
Líquida y polvo

CÓD 539: LINICOL LUTEÍNA DC/AF

ALTERNATIVA AL DIÓXIDO DE TITANIO

Polvo de color amarillo, soluble en agua, uso en todo tipo de aplicaciones que requieran tonalidad amarilla (quesos, bebidas, cárnicos, confitería, productos de panadería y repostería).



Presentación
en polvo

Mezcla sinérgica para el reemplazo de dióxido de titanio. Ideal en bebidas líquidas y en polvo. Aporta color blanco, fondo y opacidad.



Presentación
en polvo

CÓD 9849 - 9853 - 9859: COLOR CLOROFILINA

Obtenido a partir de la alfalfa. Aplicación en diferentes sistemas alimenticios: lácteos, panadería, repostería, snacks, bebidas, confitería. Puede sustituir verdes artificiales como mezclas de amarillo #5 y azul #2.



Presentación
Líquida y polvo

Alimentos Colorantes

Obtenidos a partir de frutas, vegetales, flores comestibles o algas mediante procesos físicos. Libres de aditivos sintéticos o solventes orgánicos. Hacen parte de la composición del alimento como un ingrediente. Aptos para vegetarianos y veganos, ideales para conceptos *Clean Label*.

Tonos:

- **Amarillos:** Azafrán, excelente sustituto de tartrazina.

- **Rojos y Naranjas:** Sándalo y rábano, sustituto de carmín. Remolacha, para resaltar el color a carne cruda. Páprika.



- **Morados:** Zanahoria negra, aporta tonalidades mora o uva dependiendo del pH. Remolacha, aporta tonalidades moradas.

- **Azules:** Espirulina, sustituto del azul brillante en sistemas líquidos.

- **Caramelo:** Remolacha, tonalidades café y marrón.

Colorantes Artificiales



CÓD 9700: COLOR PARA POLLO ASADO

Producto para dar tonalidades naranjas a sistemas con grasa. Se recomienda su uso por fricción y no sobrepasar 2 g/kg.



**Presentación
en Polvo**

CÓD 9704 AA/W: COLOR CASERO

De tonalidades naranja rojizas a amarillas; apto para colorear sopas, arroces, masa de arepas o empanadas y otros. Colorante equivalente a color usado en casa.



**Presentación
en Polvo**

CÓD 9703 AA/S/W: COLOR NARANJA CHO No2

Producto de tonalidades naranja rojizas. Se recomienda su uso en derivados cárnicos de pasta gruesa.



**Presentación
en Polvo**

CÓD 9843: COLOR NARANJA M - PRO

Producto de tonalidades naranja a rojizas, se recomienda su uso en bebidas, productos lácteos, snacks y productos de repostería.



**Presentación
en Polvo**

CÓD 9801 AI: COLOR SOLUCIÓN (LIQ)

Tonalidad fucsia a rojiza; adecuada para dar coloración a derivados cárnicos de pasta fina, yogures, entre otros.



**Presentación
Líquida**

CÓD 422: ENTURBIANTE EN POLVO DPA

Producto que aporta opacidad y tonalidad blanca, diseñado para todo tipo de productos.



**Presentación
en Polvo**

CÓD 9804 AA/AF/AI: COLOR CARAMELO LÍQUIDO

Tonalidades café caramelo, ideal por su buena viscosidad para dar color en aplicaciones de panadería y cárnicas.



Presentación
Líquida

CÓD 9841: COLOR CARAMELO BROWN

Producto que aporta tonalidad caramelo con leves notas doradas en productos de panadería y repostería, snacks.



Presentación
Líquida

CÓD 509: COLOR CARAMELO TIPO 4

Color caramelo en polvo, uso en todo tipo de alimentos que requieran notas caramelo (cárnicos, productos de panadería, bebidas, snacks).



Presentación
en polvo

CÓD 9803 AA/AF: COLOR PARDO RED

Ayuda a potenciar el color natural de la carne en embutidos tipo hamburguesa.



Presentación
Líquida

CÓD 9844: COLOR MARRÓN BR

Producto que aporta tonalidad caramelo con notas doradas más intensas para uso en productos de panadería y repostería, snacks.



Presentación
Líquida

CÓD 9870: COLOR AMARILLO SIENA

Producto que aporta tonalidad caramelo dorado en productos cárnicos.



Presentación
Líquida

Si desea evaluar estas alternativas o conocer todo nuestro portafolio de colorantes naturales y alimentos colorantes, consulte con su vendedor o escribanos a tecnas@tecnas.com.co

Investigación
Desarrollo * Innovación

para la industria de alimentos



Itagüí (Sede principal)

Cra 50G 12 Sur - 29
(57) 604 285 42 90

- **Bogotá Sur • Barranquilla • Cali • Bucaramanga**
- **Pereira • Cúcuta • Otros países**

www.tecnas.com.co

    **Tecnas S.A BIC**