

## FICHA TÉCNICA

<b>NOMBRE</b>	<b>ESENCIA CHOCOLATE BITTER 1LA10264B-2</b>
<b>CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICA</b>	Num. De Aerobios mesófilos < 10 ufc/g Est Num. Hongos: Mohos < 10 ufc/g Est Num. Levaduras < 10 ufc/g Est
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>	Apariencia: Líquido Oscuro, ligeramente viscoso Color : Marrón Oscuro Olor : Característico a chocolate Gravedad Específica (20°C.): 0.80 a 1.01 Índice de Refracción (20° C.): 1.20 a 1.45
<b>COMPOSICIÓN (ingredientes)</b>	Compuesto a base de Insumos FCC CAS N°121335 FEMA N°3107 CAS N°57556 FEMA N°2940 Extracto Chocolate FV946
<b>ORIGEN</b>	Los ingredientes aromáticos son destilados fraccionados de productos orgánicos
<b>MÉTODOS DE PRODUCCIÓN</b>	Mezcla simple
<b>ENVASES Y PRESENTACIONES</b>	Envases de plástico. Presentaciones de 1 litro, galón de 4, 5 y 20 litros.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL</b>	Lugares secos y frescos, lejos de la luz solar. Mantener los envases completamente cerrados. La vida útil es de 02 años
<b>INSTRUCCIONES PARA LA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.</b>	La concentración de las esencias se adecúa para uso directo. Se recomienda 2 – 3 ml. por kilo de harina
<b>ROTULADO</b>	El etiquetado detalla: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del Producto</li> <li>- Peso Neto del Producto</li> <li>- Fecha de Producción</li> <li>- Número de Lote</li> <li>- Fecha de Vencimiento</li> </ul>
<b>MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN</b>	En vehículo de transporte tipo cabina simple- furgón (carga 1 tm)