



FICHA TÉCNICA

NOMBRE	ESENCIA DE PANETON 1LA10206-2
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICA	Num. De Aerobios mesófilos < 10 ufc/g Est Num. Hongos:-Mohos < 10 ufc/g Est -Levaduras < 10 ufc/g Est
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	Apariencia: Líquido Transparente viscoso Color : Ligeramente ámbar Olor : Característico Gravedad Específica (20° C.) : Rango 0.92 – 0.96 Índice de Refracción (20° C.) : Rango 1.440 - 1.470
COMPOSICIÓN (ingredientes)	Compuesto a base de Insumos FCC Aceite Esencial de Naranja CAS N°121335 FEMA N° 3107 CAS N°431038 FEMA N°2370 CAS N°57556 FEMA N°2940
ORIGEN	Los ingredientes son destilados fraccionados de productos orgánicos.
MÉTODOS DE PRODUCCIÓN	Mezcla simple
ENVASES Y PRESENTACIONES	Envases de plástico. Presentaciones de 1 litro, galón de 4 , 5 y 20 litros .
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL	Lugares secos y frescos, lejos de la luz solar. Mantener los envases completamente cerrados. Vida útil: 2 años
INSTRUCCIONES PARA LA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.	La concentración de las esencias se adecuan para uso directo. Se recomienda 250cc.– 350 cc. Por 50 kilos de harina
ROTULADO	El etiquetado detalla: <ul style="list-style-type: none">- Nombre del Producto- Peso Neto del Producto- Fecha de Producción- Número de Lote- Fecha de Vencimiento
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	En vehículo de transporte tipo cabina simple- furgón (carga 1 tm)