

## FICHA TÉCNICA

<b>NOMBRE</b>	<b>SABOR LECHE 1PA10471-1</b>
<b>CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICA</b>	Num. De Aerobios mesófilos < 10 ufc/g Est Num. Hongos-Moho < 10 ufc/g Est Num. Levaduras < 10 ufc/g Est
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>	Apariencia: Polvo fino. Color: Blanco Olor: Característico a lácteos.
<b>COMPOSICIÓN (ingredientes)</b>	Compuesto a base de Insumos FCC CAS N°121335 FEMA N°3107 CAS N°107926 FEMA N°2221 CAS N°57556 FEMA N°2940 Almidón modificado - Encapsulante
<b>ORIGEN</b>	Los ingredientes aromáticos son destilados fraccionados de productos orgánicos.
<b>MÉTODOS DE PRODUCCIÓN</b>	Mezcla simple
<b>ENVASES Y PRESENTACIONES</b>	Bolsas transparentes. Presentaciones de 1, 4, 5 y 10 kg.
<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 2 años.
<b>INSTRUCCIONES PARA LA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.</b>	La concentración de los saborizantes se adecua para uso directo en el alimento a saborizar. Se recomienda 1- 1.5 gr por litro de bebida 2.5 - 3 gr por kg de polvo instantáneo
<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>METODOS DE DISTRIBUCIÓN</b>	En vehículo de transporte tipo cabina simple- furgón cerrado.