

HOJA TÉCNICA

NOMBRE	ESENCIA VAINILLA BLANCA 1LA10203-2
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICA	Num. De Aerobios mesófilos < 10 ufc/g Est Num. Hongos: < 10 ufc/g Est Num. Mohos -Levaduras < 10 ufc/g Est
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	Apariencia: Líquido Transparente, ligeramente viscoso Color: Ligeramente Amarillento Olor: Característico a vainilla Gravedad Específica (20°C.) : Rango 1.00 – 1.10 Índice de Refracción (20° C.): Rango 1.410 - 1.440
COMPOSICIÓN (ingredientes)	Compuesto a base de Insumos FCC CAS N°121335 FEMA N°3107 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 adecua para uso directo. Se recomienda 250cc.– 300 cc. Por 50 kilos de harina 2-3 gr por kilo de masa dulce
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 cerrado