

HOJA TÉCNICA

NOMBRE	ESENCIA VAINILLA OSCURA 1LA10204-2
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, ligeramente viscoso Color: Marrón oscuro a Café Olor: Característico a vainilla oscura Sabor: Característico a vainilla oscura Gravedad Específica (20°C.) : Rango 1.056 – 1.076 Índice de Refracción (20° C.): Rango 1.440 - 1.460
COMPOSICIÓN (ingredientes)	Agua, azúcar, alcohol etílico, saborizante artificial, ácido cítrico, colorante caramelo, benzoato de sodio.
MÉTODOS DE PRODUCCIÓN	Mezcla simple
ENVASES Y PRESENTACIONES	Botellas de polietileno de alta densidad. Presentaciones de 1 litro, galón de 4, 5 y 20 litros, contenidas en cajas corrugado de primer uso.
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 250 cc.– 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