



PROSPLENDID
Cra 10 # 49-21
B/Villacolombia.
www.prosplendid.com

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO

ESENCIAS PROSPLENDID

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Esencia saborizante de: Mantequilla, Vainilla, Coco, Canela, Banano, Ponqué, Ron Pasas, Naranja, Queso, Hinojo, Fresa, Piña, Arequipe.

NATURALEZA DEL PRODUCTO:

Producto obtenido a partir de mezcla de químicos aromáticos en medios hidroalcohólicos.

COMPOSICIÓN:

Agua purificada, Propilen Glicol, Alcohol potable, Carboxil Metil Celulosa (CMC), Preservantes (Benzoato de sodio), Saborizantes Certificados, Colorantes Certificados.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Líquidos translucidos o ligeramente turbios
Color	Amarillo, Pardo, Rojo, Verde, Café, Incoloro.
Textura	Espeso

PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACION	VOLUMEN POR UNIDAD
Envase plástico PET	60 Ml.
Envase plástico PET	500 Ml.
Galón plástico polietileno	3.785 Ml.

CONSERVACIÓN:

Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente no mayor a 30°C, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración microbológica. Debe evitar almacenarse con materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas.

VIDA ÚTIL ESTIMADA:

12 Meses.

INSTRUCCIONES DE USO:

Se recomienda en fabricación de pan para cada 1 Kg de Harina usar de 5 a 10 Ml de esencia.

LEGISLACIÓN

El producto esencias no requiere registro sanitario por cuanto es usado única y exclusivamente como materia prima en la industria panificadora (Resolución 2674 de 2013, Artículo 37).

FIRMA

Andrés Mauricio Muñoz

Jefe de Producción