



## Ficha Técnica Productos

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>CODIGO</b> : FT/PT-P-0025
	<b>NOMBRE COMERCIAL:</b> Aderezo para tortas y ponqués San Fernando	<b>FECHA</b> : Sept. -2023 <b>REVISION</b> : 01 <b>APROBADO:</b> ING.
	<b>CLASIFICACION:</b> Aderezos	

### INFORMACIÓN GENERAL

#### A. NOMBRE DEL PRODUCTO:

**ADEREZO PARA PRODUCTOS DE PANADERIA, PASTERIA Y REPOSTERIA**

#### B. COMPOSICION:

Agua, sacarosa, ácido cítrico, sabor artificial a vino, saborizante, color caramelo de azúcar, sorbato de potasio, benzoato de sodio.

#### C. PRESENTACIONES COMERCIALES:

120ml, 200ml, 250ml, 300ml, 350ml, 375ml, 400ml, 500ml, 600ml, 750ml, 1000ml, 2000ml, 3000ml, 5000ml.

#### D. TIPO DE EVASE:

Botella de vidrio, pet.

#### D. CONDICIONES DE CONSERVACION:

El producto sellado y en condiciones óptimas de almacenaje y de ventilación con temperaturas inferiores a 30°C, evitando los rayos directos del sol, mantiene su estabilidad.

#### F. PROCESO DE ELABORACION:

Los equipos de preparación debidamente lavados y desinfectados son liberados por control de calidad para su proceso. Una vez medidas y pesadas las materias primas que fueron previamente revisadas y aprobadas por calidad, se procede a preparar un jarabe concentrado con el agua micro filtrada disolviendo el azúcar, el antioxidante, el colorante y los conservantes, hasta quedar bien disueltos; se adiciona la base vínica el sabor, se mezcla, se filtra, se lleva al volumen final. Aprobadas las características organolépticas y fisicoquímicas se procede a filtrar el producto por placa de celulosa esterilizante de 0,3 micras e inmediatamente se envasa y se tapa en la presentación correspondiente, el producto es rotulado y codificado con el lote y fecha de vencimiento. se empaca, se almacena y se distribuye.

#### G. VIDA UTIL ESTIMADA:

La vida útil a temperaturas normales de almacenamiento es de 18 meses.





## Envinante

Producto diseñado para envinar, ofrece un magnífico sabor a vino aportando un delicioso aroma frutal, entre una combinación de **uva, cereza, amaretto, nuez**. Que perdura durante la vida útil del producto.

## Ventajas

Saborizantes estandarizados.

Excelente rendimiento y aroma

**Se puede consumir o aplicar directamente** sin sobre dosificarse y sin contraindicaciones

Mayor durabilidad del sabor en la vida útil del producto, Práctico empaque

Es termo resistente y duradero, Funciona tanto en frío como en calor.

## Aplicaciones

Panadería

Repostería

Pastelería

Helados

Bebidas Refrescantes

Galletería

Industria de Alimentos

## Dosificación recomendada

Al 6% sobre el batido

## Unidad de venta

Garrafa 5000 gr.

Bidón 20 kilos.

