

- **PRODUCTO:** **ESENCIA SABOR A AREQUIPE**
- **CLASE:** Sabor para alimentos
- **VIDA ÚTIL:** Dos (2) años a partir de la fecha de fabricación
- **COMPOSICIÓN:** Aceites esenciales, propilenglicol, estabilizantes, conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), colorantes naturales y artificiales

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **PRESENCIA:** Líquido
- **COLOR:** Blanco
- **OLOR:** Característico
- **SABOR:** Característico

### PROPIEDADES FISIOQUÍMICAS

| PARÁMETRO                | ESPECIFICACIONES  |
|--------------------------|-------------------|
| Gravedad específica 25 C | 1.0632 (+-) 0,006 |
| Índice de refracción     | 1.3679 (+-) 0,006 |
| Termoestabilidad         | <-400°F (204°C)   |

### USOS Y DOSIFICACIONES RECOMENDADAS

|                        |  |
|------------------------|--|
| Panadería y Repostería | 3-5gr/1000gr de producto<br>5-8gr/1000gr de harina |
| Helados y Refrescos    | 5gr/1000gr de producto                             |

**EMPAQUE** De acuerdo a la necesidad del cliente

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Mantener en los recipientes originales, cerrado muy bien después de cada uso.
- Almacenar en estanterías.
- Conservar en un lugar fresco y seco.
- No exponer al sol.
- Transportar adecuadamente evitando derrames del producto.
- No exponer a altas temperaturas superiores a 35°C (90°F)
- Este producto es elaborado con materias primas grado USP aprobadas por la FDA. Y teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura dadas en la Resolución 2674 de 2013 de la República de Colombia.

Elaborado por:



**SEBASTIAN VELEZ**  
Ingeniero de Alimentos