

- **PRODUCTO:** **ESENCIA SABOR A COCO**
- **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:** Claro
- **OLOR:** Característico
- **SABOR:** Característico

PROPIEDADES FISIOQUÍMICAS

PARÁMETRO

ESPECIFICACIONES

Gravedad específica 25 C	0.9786 (+-) 0,006
Índice de refracción	1.3334 (+-) 0,006
Termoestabilidad	<-400°F (204°C)

USOS Y DOSIFICACIONES RECOMENDADAS

Panadería y Repostería	3-5gr/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 el Decreto 3075 de 1997 de la República de Colombia.

Elaborado por:



SEBASTIAN VELEZ
Ingeniero de Alimentos