

NOMBRE DEL PRODUCTO **EXTRACTO NATURAL VAINILLA 1X**  
CLAVE DEL PRODUCTO **EC 0017**

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Extracto obtenido de las vainas de vainilla (Vanilla Planifolia ) a partir de una solución hidroalcohólica.

### CARACTERISATICAS ORGANOLEPTICAS

APARIENCIA	Líquido ligeramente turbio que puede presentar sedimento y anillo.
COLOR	Café oscuro.
OLOR Y SABOR	Característicos a vainilla.

### CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

DENSIDAD 20°C (g/mL)	0.935 – 0.970
GRADOS GAY LUSSAC A 15°C	35.00° – 38.00°
VAINILLINA (%)	Mínimo 0.100

### APLICACIONES

Agente saborizante que se utiliza en la elaboración de bebidas refrescantes carbonatadas y no carbonatadas, dulces, productos lácteos, nieves, helados, jarabes, etc. Se emplea en una dosificación sugerida de 4.00 mL/L. La dosificación varía dependiendo del tipo de producto y de la intensidad de sabor deseada en el producto final. Producto no directo para consumo. (NRTE).

### ALMACENAJE

Almacenar en su envase original cerrado herméticamente, en un lugar fresco, seco, protegido del polvo, la luz directa y fuentes de calor.

### EMPAQUE

Envases de aluminio de 1L. Cada envase deberá contener identificación del producto, número de lote, peso neto, fecha de producción y fecha de caducidad.

### VIDA DE ANAQUEL

En condiciones adecuadas de almacenaje el producto se mantiene en buen estado durante dos años. Agitar antes de usar.

### ALÉRGENOS

Este producto está libre de alérgenos

DEPARTAMENTO INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO  
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 15 JULIO 2022. ING. SEBASTIAN GAYTAN MOTA  
VIGENCIA: 15 JULIO 2024  
REVISÓ: IBQ. JESÚS EMANUEL BARRERA RICO  
AUTORIZO: DR. ENRIQUE PIÑEYRO VEGA.