

NOMBRE DEL PRODUCTO **ACEITE CILANTRO**
CLAVE DEL PRODUCTO **EC 0019**

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCION

Un Aceite obtenido por la integración de aromáticos y aceite esencial de cilantro (*Coriandrum sativium L.*). Soluble en aceites fijos o grasas y en alcohol e insoluble en agua.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Líquido oleoso transparente.
COLOR	Incoloro a ligeramente amarillo.
OLOR Y SABOR	Característicos a cilantro.

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS

DENSIDAD 25°C (g/mL)	0.842 – 0.872
ÍNDICE DE REFRACCIÓN 20°C	1.462 – 1.472
ROTACIÓN ÓPTICA 20°C	+7.00° – +15.00°

APLICACIONES

Agente saborizante que se utiliza ampliamente en aderezos, salsas, productos cárnicos, consomés, sopas deshidratadas, productos enlatados, etc. 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.

ALÉRGENOS

Este producto está libre de alérgenos

DEPARTAMENTO INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
FECHA ACTUALIZACIÓN: 15 JULIO 2022 ING. SEBASTIAN GAYTAN MOTA
VIGENCIA: 15 JULIO 2024
REVISÓ: I.B.Q JESUS EMANUEL BARRERA RICO.
AUTORIZA: DR. ENRIQUE PIÑEYRO VEGA.