



FICHA TECNICA

Versión: 1
Vigencia: 21-07-19
Pagina: 1

NOMBRE	
NECTAR DE ZARZAMORA (STEVIA)	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
El néctar de Zarzamora producto líquido pasteurizado elaborado a base de pulpa de fruta con adición de agua, endulzante e ingredientes permitidos, de acuerdo a la norma vigente.	
REGISTRO SANITARIO	
P2200917N	
CODIGO DE BARRA	
7759102000144	
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	
Pulpa de zarzamora, Agua tratada, Stevia, conservantes (Sorbato de Potasio).	
PROCESO DE ELABORACIÓN	
Producto pasteurizado. Temperatura de pausterización: 80°C - 90°C.	
FORMA DE USO	
Una vez abierto el empaque consumase frio en el menor tiempo posible.	
CARACTERISTICAS	
Color: Intenso y homogéneo, semejante al de la fruta de la cual se ha extraído el producto rojo oscuro, presentando un ligero cambio de color. Aroma: Característico e intenso de la fruta y sana. Libre de olores extraños. Sabor: Característico e intenso de la fruta madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño, amargo, astringente o fermentado.	
PRESENTACION	
Envase de vidrio en presentación de 300 ml, empacados en 12 unds.	
VIDA UTIL	
12 meses a partir de su elaboración siempre que se mantenga cerrado herméticamente y a condiciones de ambientes normales.	
IDENTIFICACION (LOTE-TRAZABILIDAD)	
El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: con números. El lote es un código asignado por Agronesis del Perú SAC de tal manera que se garantiza su trazabilidad.	