

	FICHA TECNICA	Versión: 1
		Vigencia: 21-07-19
		Página: 1

NOMBRE	
NECTAR DE ARANDANO (STEVIA)	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
<p>El néctar de Arándano producto líquido pasteurizado elaborado a base de pulpa de fruta con adición de agua, endulzante e ingredientes permitidos, de acuerdo a la norma vigente.</p>	
REGISTRO SANITARIO	
P2200717N	
CODIGO DE BARRA	
7759102000120	
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	
Pulpa de Arandano, Agua tratada, stevia, conservantes (Sorbato de Potasio).	
PROCESO DE ELABORACIÓN	
<p>Producto pasteurizado. Temperatura de pausterización: 80°C - 90°C.</p>	
FORMA DE USO	
Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible.	
CARACTERISTICAS	
<p>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).</p>	
PRESENTACION	
Envase de vidrio en presentacion de 300 ml, empacados en 12 unds.	
VIDA UTIL	
12 meses a partir de su elaboración siempre que se mantenga cerrado hermeticamente y a condiciones de ambientes normales.	
IDENTIFICACION (LOTE-TRAZABILIDAD)	
<p>El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: con números. El lote es un codigo asignado por Agronesis del Peru SAC de tal manera que se garantiza su trazabilidad.</p>	