



DOCUMENTO ATESTADO
EVIDENCIA DIGITAL VERIFICABLE

Emisor: Stamping.io
RUC: 20611789271-pe

Address:
0x1DB9F31b59BE522047a70bf06b2EeA8DC7cce842

Fingerprint (SHA256)

389A3248A7D933DED454FD89354666421A27BE28C4CD9332221CE6BD1DB52FD8

Este documento usa tecnología Blockchain para evitar su falsificación. Ingrese a <https://validaQR.com> si desea verificarlo.

cd385ca81
ab32a38e4b
aa355eb113
af6330b77a





FUNDO SAN ROCCO
E.I.R.L.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Preparado por: Lic. Henry Thomas Barreda

Aprobado por: Gustavo Uccelli Romero

Fecha: Enero 2023

Versión: 2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	MACERADO DE VAINILLA EN ALCOHOL DE CAÑA EXTRACTO ETÍLICO DE VAINILLA SAN ROCCO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Maceración de vainas de vainilla de primera calidad en alcohol de caña al 96° para transferir a dicho líquido todas las propiedades del fruto deshidratado.
REGISTRO SANITARIO PERU	P9305616N/NAZNEI
ELABORADO	Zanacéutica E.I.R.L. INDEPENDENCIA-LIMA
EMVASADO	Envasado por Artpack Perú S.A.C. SAN LUIS - LIMA
CARACTERÍSTICAS	VER FICHA ADJUNTA DE PRODUCTOR Grado alcohólico: 46%
CONSIDERACIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener envase cerrado
PRESENTACIÓN	Botella de vidrio 50 ml.



ZANACEUTICA E.I.R.L.
Marcos Farfan 3181
Independencia, Lima-28
Lima, PERU
info@zana.com.pe
www.zana.com.pe

FICHA TECNICA

ESENCIA DE VAINILLA – FUNDO SAN ROCCO

CODIGO	EV1-FSR
INGREDIENTES	
Vainas de vainilla	10 Kg
Agua	35 litros
Alcohol de caña de azúcar 96°	35 litros
Volúmen final	60 litros*
DESCRIPCIÓN	
Color	Caramelo oscuro
Sabor y aroma	Característico a vainilla
Tipo de extracción	En frío
ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS	
°Brix	15 - 16
pH	6.00 – 6.50
ANALISIS MICROBIOLÓGICO	
Aerobios totales	< 500 ufc/g
Mohos y levaduras	< 50 ufc/g
Coliformes	< 3 NPM/g
EXPIRACIÓN	2 años desde fecha de producción cuando se almacena en un ambiente frío, seco y oscuro.
PRESENTACIÓN	Galonera de Polietileno de 25kg

* Variable según el grado de humedad de la materia prima