



Descripción de producto

Pasta de Vainilla es el producto que se obtiene de la mezcla de una solución purificada y concentrada de sacáridos nutritivos obtenidos mediante un proceso parcial de hidrólisis y extracto natural concentrado de vainilla sin alcohol, preparada higiénicamente para consumo humano. Concentración de vainillina en producto final de 1 Fold.

Presentación

Recipiente tipo garrafa de polietileno de alta densidad de 20 L, color natural con tapa rosca con sello.

Ingredientes

Ingredientes: Azúcares, agua, extracto concentrado 100% natural de vainilla, semilla de vainilla, espesante natural a base de goma de tragacanto y estabilizador es propilen glicol dosificado en base a norma de 0.94 ml por litro.

Almacenamiento

Mantener en un lugar limpio, fresco y alejado de luz solar, productos químicos y materiales olorosos.

Vida útil

Bajo condiciones adecuadas de almacenamiento la vida en envase cerrado en anaquel será de 2 años que es la fecha de consumo preferente preservando aún sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales.

Características Fisicoquímicas

Características	Valores
Materia Seca (%)	42%
°Brix	35.8%
pH	5.5+0.5
Azúcares invertidos	33.5+7%
Densidad (Kg/L)	1.26
Viscosidad (mPa) a 25°C	200-300

Características microbiológicas

Características	Valores
Mohos y levaduras	<5000 CFU/g
Recuento total mesófilos	<50 CFU/g
Coliformes	Negativo NMP/g
Salmonella	Negativo NMP/g
Estafilococos	Negativo CFU/25g

Características sensoriales

Características	Valores
Aspecto	Líquido viscoso y denso
Color	Café oscuro
Sabor	Dulce
Olor	Vainilla

PASTA NATURAL DE VAINILLA DE 1 X

Tabla Nutricional

PASTA 1 FOLD (100g) SIN ALCOHOL		
COMPOSICIÓN	CANTIDAD	CDR(%)
KCALORÍAS	200	16
CARBOHIDRATOS	53.3	16.8
PROTEÍNAS	0.15	0.3
FIBRA	0	0
GRASA	0.15	0.3
MINERALES	CANTIDAD (mg)	CDR(%)
SODIO	513.8	31.25
CALCIO	17	1.4
HIERRO	0.15	1.9
MAGNESIO	0	0
FÓSFORO	9	1.4
POTASIO	227	11.4
VITAMINAS	CANTIDAD (mg)	CDR(%)
VITAMINA A	0	
VITAMINA B1	0	
VITAMINA B2	0.15	11.8
VITAMINA B3	0.62	
VITAMINA B12	0	
VITAMINA C	0	

CDR%.- PORCIENTO DE LA CANTIDAD DIARIA RECOMENDADA

Atentamente

Ing. Químico César E. Arellano García
Planta de Beneficio de vainilla Papantla, Veracruz, México.
Céd. Prof. 12283529
E-mail: earellano@zapata.com.mx
E-mail: vanillaxanatgold@gmail.com