



VAINILLA BENEFICIADA PULVERIZADA FICHA TÉCNICA	
NOMBRE DE LA PLANTA	Vanilla spp.
FAMILIA DE LA PLANTA	Orchidaceae
VARIEDAD	Vanilla planifolia Jacks (ex Andrews)
PARTE DE LA PLANTA	Vaina de vainilla beneficiada / Mexican Vanilla Beans
PRESENTACIÓN , CALIDAD Y CANTIDAD	Vainilla 100% natural, sometida a un proceso de curado o beneficiado por varios meses, calidad estándar y posteriormente reducida en humedad bajo sombra para su posterior pulverización en molino de acero inoxidable de tres pasos de pulverizado y dejar la vainilla a nivel de 200 a 300 micras en grano grueso. Posteriormente, se pasa a un molido a mano para llevar el producto de 50 a 100 micras en grano fino (tipo harina). Sin aditivos ni conservadores.
DETALLES DEL ORIGEN	
PAÍS DE ORIGEN	México
PUEBLO / REGIÓN	Papantla, Veracruz, México.
CENTRO INDUSTRIAL MÁS PRÓXIMO	Papantla, Veracruz, México
TIPO DE EMISIÓN	Cosecha 2021/ 2022
DETALLES SOBRE LA PRODUCCION Y LA COSECHA	
PRODUCCIÓN / MÉTODO DE CULTIVO	Parcialmente intensivo en monte bajo/ partially intensive in scrubland

PERÍODO DE CULTIVO	Noviembre y Diciembre 2021
EMPAQUE	Bolsa doble barrera o aluminizada por un lado no al vacío
PRESENTACION	Empaques de medio kilo a 1 Kg.
OTRAS ETAPAS DE PROCESAMIENTO.	<p>matado con agua caliente 10 segundos a 90 °C secado al sol en veinte sesiones o más deshidratación lenta en cajones de madera selección por calidad. Posteriormente bajar la humedad a menos de 18 grados bajo sombra para someter a pulverización. empaque a atmosfera natural / Cured with hot water 10 seconds at 90 ° Csun-dried in twenty sessions or more slow dehydration in wooden crates selection by quality. the vanilla is processed to pulverized natural vacuum</p>
SECADO	Secado al sol / Sun-dried
MEDIDAS ANTIMICROBIANAS	Sin aditivos ni conservadores / No additives or preservatives
IRRADIACIÓN	Sin irradiación / Non GMO
GASEADO	No / Not
ENVASADO	Empaque a atmosfera natural / natural vacuum
CADUCIDAD	Fecha de consumo preferente a Abril del 2025

OBSERVACIONES

OMG (Organis. modific. genet.) GVO (gen. veränd. Organismen)	NON GMO
MATERIAL DE RIESGO DE EEB / EET	Especia no peligrosa, apta para el consumo humano / spice not dangerous, suitable for human consumption
FECHA DATE LOTE "LOT	Cosecha 2021 2022 Lote RSB0621-22_3 VSPWGF / Harvest 2021/2022

Ing. Químico César E. Arellano García
Céd. Prof: 12283529
E-mail: earellano@zapata.com.mx