

DARA S.A.P.I DE C.V 		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
PREPARADO POR: FERNANDO HIDALGO HERNANDEZ	APROBADO POR: EMMANUEL VALDEZ RUIZ	FECHA: 20/11/19	VERSION: 2018

NOMBRE DEL PRODUCTO	VINAGRE DE MANZANA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido de la fermentación de la manzana 100% natural, y la combinación de agua 100% purificada, así como unos ingredientes propios del secreto de formulación.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta de vinagre ubicada en Benito Juárez dpto. 1 Ricardo Flores Magón Tihuatlán Veracruz tel. 746-115-62-14 correo: grupo-ruiz@hotmail.com
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	agua 100% purificada manzana fermentada 100% natural Otros ingredientes propios de la formulación.
PRESENTACIÓN	Envase plástico por 1500 ml
CARACTERÍSTICAS Producto ligeramente ácido conservador 100% natural; acidez total y colorante 100% natural. Por presentación de litro y medio vienen 9 botellas por paquete. Cada paquete empaquetado con plástico calibre 250. Son 64 paquetes por tarima de madera.	
REQUISITOS MÍNIMOS	Sin fecha de caducidad derivado a que es un conservador natural.