


| | | | |
|---|---|--|----------------------|
| 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. |