


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

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	VINAGRE DE MANZANA
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	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.
<b>LUGAR DE ELABORACIÓN</b>	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
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b>	agua 100% purificada manzana fermentada 100% natural Otros ingredientes propios de la formulación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Envase plástico por 5000 ml
<b>CARACTERÍSTICAS</b> Producto ligeramente ácido conservador 100% natural; acidez total y colorante 100% natural.  Por presentación de cinco litros vienen 2 botellas por paquete.  Cada paquete empleado con plástico calibre 250.  Son 84 paquetes por tarima de madera.	
<b>REQUISITOS MÍNIMOS</b>	Sin fecha de caducidad derivado a que es un conservador natural.