

REFERENCIA **FC055 / FC049**

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Vainilla de Madagascar

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Certificado de cultivo natural, no hay ninguna planta silvestre de vainilla, Procedían de plantaciones cultivadas por agricultores de Madagascar.
Curado al sol.
De 15 a 19 cm

PRESENTACIÓN En bolsa 4 vainas (FC055), bolsa de 250 g (FC049)

PAÍS DE ORIGEN Madagascar

INGREDIENTES 100% vaina de vainilla natural

ALÉRGENOS No contiene alérgenos introducidos voluntariamente

ANÁLISIS	Parámetros Microbiológicos	Niveles máximos aceptables (cfu/g)
	Recuento total viable	<10000
	Salmonella	Negativo en 25 g
	E Coli	<10
	Enterobacteriaceae.	<10
	Levaduras y hongos	<100

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.
Una vez abierta la bolsa, conservar en frigorífico a temperatura de 0 / 4 °CCADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN
12 meses desde fecha de fabricación
La caducidad sujeta a las condiciones de almacenamiento

CODIGO DE BARRAS 8436585592180 – 250g