

FICHA TECNICA

NOMBRE	CLAVO DE OLOR MOLIDO
REFERENCIA	HYE428
DEFINICIÓN	El CLAVO DE OLOR es el resultado de la deshidratación de los tallos de los botones obtenidos de la "Eugenia Caryophyllata".
DESCRIPCIÓN	Su sabor es agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente; deja la sensación de adormecimiento en la boca. Su aroma fuerte e invasor impregna y refresca el ambiente.
APLICACIONES FUNCIONALES	Aderezar, aliñar, mejorador de aroma y sabor de los alimentos. En comidas saladas, se utiliza en las salchichas, paté, carnes conservadas, para aromatizar bebidas alcohólicas como el vino hervido.
FECHA DE VENCIMIENTO	Seis meses después de la fecha de empaque manteniendo el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.
PRESENTACION	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad. Presentación de 20 Kilogramo: Empaques primario bolsa de polietileno de baja densidad 10 kg x bolsa 2 bolsas por bulto. Empaque secundario Fibra capacidad para 30 kg.
IDENTIFICACIÓN	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote.
RECOMENDACIONES DE CONSERVACION	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.

"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"