



Eduardo Uzcáteguí.

Ruc: 1800986083-001



Ficha Técnica Vainilla en Vaina

Código 14 0001

<b>Producto 0001</b>	<i>Vainilla en VAINA</i>
<b>Lugar de producción</b>	<i>Santo Domingo de los Tsáchilas- ECUADOR</i>
<b>Materia prima</b>	<i>Frutos de vainilla tahitiense deshidratadas al sol y fermentadas en cajas de madera de pino</i>
<b>Variedad de vainilla</b>	<i>Tahitiense</i>
<b>Aspecto</b>	<i>Vainas de color café a marrón oscuro</i>
<b>Aroma</b>	<i>Frutal (frutos maduros)</i>
<b>Empaque</b>	<i>Material de empaque polipropileno de alta densidad y al vacío. Tubos de cristal.</i>
<b>Presentaciones</b>	<i>Fundas desde 1 hasta 100 vainillas. O hasta 1 kg (según necesidad del cliente). Tubos de cristal de 2 unidades.</i>
<b>Vida útil</b>	<i>Cuatro años</i>
<b>Forma de conservación</b>	<i>Lugar fresco y oscuro</i>
<b>Presencia de OGM (Organismos Genéticamente Modificados)</b>	<i>NO</i>
<b>Tipo de producción</b>	<i>Limpia y bajo invernadero.</i>
<b>Humedad</b>	<i>25 a 28%</i>
<b>Extracto etéreo</b>	<i>3-5%</i>
<b>Recomendación de uso</b>	<i>1 por 1000 de la mezcla.</i>
<b>Registro Agrocalidad</b>	<i>Si</i>
<b>Registro Sanitario</b>	<i>No: 7147-ALN-0915</i>

[vainuzecuador@hotmail.com](mailto:vainuzecuador@hotmail.com)

Teléf.: 0995656016-0998374783-2056424

TUMBACO – ECUADOR.