



## 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Producido a partir de naranjas enteras (*Citrus Aurantium*) seleccionadas, lavadas, cortadas (perdiéndose el zumo y quedando en su mayoría cáscara) y deshidratadas. El producto cumple con el Reglamento (UE) n.º 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 (DO L 150, de 14.6.2018, pp. 1-92). Empresa inscrita en el Registro de Elaboradores y Comercializadores de Producción Ecológica de Extremadura (0127/EC) / *Manufactured from whole orange (Citrus Aurantium.) selected, washed, cut (losing the juice and remaining mainly the peel) and dehydrated. The product complies with Regulation (EU) 2018/848 of the European Parliament and of the Council of 30 May 2018 on organic production and labelling of organic products and repealing Council Regulation (EC) No 834/2007 (OJ L 150, 14.6.2018, pp. 1-92). Company registered as a manufacturer of organic production of Extremadura (0127/EC).*

Origen / *Origin*: España / *Spain*.

## 2. INGREDIENTES / *INGREDIENTS*

Ingredientes / *Ingredients*: Naranja / *Orange*.

## 3. PREPARACIÓN / *PREPARATION*

### TROZOS / *PIECES*

En frío / *Cold*: Poner 10 gramos de producto en 150 ml. de agua fría y dejar reposar 10 minutos. / *Put 10 g into 150 ml. cold water and leave it to stand for 10 minutes.*

## 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Color / *Colour*: Naranja y amarillo / *Orange and yellow*.

Olor / *Smell*: Olor característico de la naranja, exento de olores atípicos / *Characteristic orange aroma, free of untypical smells.*

Sabor / *Flavour*: Intenso y típico de la fruta / *Strong and typical of the fruit.*

Materias extrañas / *Foreign materials*: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día / *Free so far as it is possible by current technical equipment.*

## 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / *PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Humedad / *Moisture*: 6% máx. (método estufa de vacío 70°C / 6h) / *6% max. (vacuum method 6h / 70°C).*

TAMAÑO / <i>SIEVES</i>	Trozos / <i>Pieces</i>
≥ 4 mm	Máx. 30 %
≤ 1 mm	Máx. 20 %

### CONCEPTO DE REVISIÓN / *REVISION CONCEPT*

Modificación punto 3,9/Change in point 3,9.

### APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL*:

Firmado Calidad / *Quality Signature*

### APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL*

Firmado Cliente / *Client Signature*



## NARANJA AMARGA ECO DH (DESHIDRATADA)/

## AD (AIR-DRIED) ORGANIC BITTER ORANGE

**6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (u.f.c./g) / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (c.f.u./g)**

CALIDAD / QUALITY	EXTRA LOW	Z01	LOW	Z03	MEDIUM	Z05	ESTÁNDAR	Z07
Recuento total en placa/Total plate count (ISO 4833)	≤ 100.000		≤ 300.000		≤ 500.000		≤ 1.000.000	
Enterobacterias/Enterobacteriaceae (Basado en/Based on ISO 7402)	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
E. Coli (1g) (ISO 16649-2:2001)	<10							
Mohos y Levaduras/Mold & Yeast (Basado en/Based on ISO 7954)	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
Salmonella (50 g) (Método enzimático/Enzymatic method ELFA)	AUSENCIA / ABSENCE							
Staphylococcus aureus (Basado en /Based on ISO 6888-1)	≤ 10			≤ 100				
*Calidad Aceptada Cliente/Quality accepted customer								

**7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION**

Información Nutricional / Average nutritional Information		Por / Per 100 g	Método/Method
Energía / Energy	kJ	1361	
	kcal	326	
Grasa / Fat	g	7,4	Hidrolisis/Gravimetría Hydrolysis/Gravimetry
de las cuales saturadas / of which saturated	g	2,3	GC/FID
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	g	37,0	
de los cuales azúcares / of which sugars	g	25,2	HPLC/RI
Fibra / Fiber	g	30,7	AOAC 985.29
Proteína / Protein	g	7,0	Kjeldahl
Sal / Salt	g	0,02	Absorción atómica/ Atomic absorption

**8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / SHELF LIFE**

El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa. / The product maintains its properties for 24 months at cool and dry storage (Tª <25°C, R.H. <78%, recommended) in unopened packaging, without significant changes or direct exposure to a strong lighting.

**9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTICS INFORMATION**

Ficha Logística Anexa (Rev.01)

Logistical Sheet attached (Rev. 01)

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT	
Modificación punto 3,9/Change in point 3,9.	
APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:	APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL
Firmado Calidad / Quality Signature	Firmado Cliente / Client Signature



## 10. OTRA INFORMACIÓN / *OTHER INFORMATION*

### **CERTIFICACIONES DE CALIDAD / *QUALITY CERTIFICATIONS***

Este producto cumple con unas buenas prácticas de fabricación y está incluido dentro de los certificados: BRC, ISO 9001, ISO 14001, HALAL y KOSHER. Los certificados están disponibles bajo solicitud. / *This product complies with good manufacturing practices and it is included into Vegenat certificates: BRC, ISO 9001, ISO 14001, HALAL and KOSHER. Certificates are available upon request.*

### **OGM / *GMO***

No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental (De acuerdo con los Reglamento CE 1830/2003 y 1829/2003). / *It does not contain GMOs nor has been manufactured from GMOs materials nor has been exposed to cross contamination (According to European Regulations EC 1830/2003, 1829/003 and Directive 18/2001).*

### **PESTICIDAS Y CONTAMINANTES / *PESTICIDES & CONTAMINANTS***

El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 396/2005 y 1881/2006 y sus posteriores modificaciones. / *The product meets the requirements set in EU regulation 396/2005 and 1881/2006 and their updates.*

### **TRATAMIENTO DEL PRODUCTO / *PRODUCT TREATMENT***

El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO. / *The product has not been irradiated nor ETO treated.*

<b>CONCEPTO DE REVISIÓN / <i>REVISION CONCEPT</i></b>	
Modificación punto 3,9/Change in point 3,9.	
<b>APROBACIÓN CALIDAD / <i>QUALITY APPROVAL:</i></b>	<b>APROBACIÓN CLIENTE / <i>CLIENT APPROVAL</i></b>
Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>