

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Producido a partir de limones enteros (*Citrus limon* L.) seleccionados, lavados, cortados (perdiéndose el zumo y quedando en su mayoría cáscara) y deshidratados. / *Manufactured from whole lemon (Citrus limon L.) selected, washed, cut (losing the juice and remaining mainly the peel) and dehydrated.*

Origen / *Origin*: España / *Spain*.

2. INGREDIENTES / *INGREDIENTS*

Ingredientes / *Ingredients*: Limón / *Lemon*.

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.*

POLVO / *POWDER*

En frío / *Cold*: Poner 20 gramos de producto en 100 ml. de agua fría y dejar reposar 5 minutos. / *Put 20 g into 100 ml. cold water and leave it to stand for 5 minutes.*

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Color / *Colour*: Amarillo blanquecino / *Whitish yellow*.

Olor / *Smell*: Olor característico del limón, exento de olores atípicos / *Characteristic lemon 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.*

CONCEPTO DE REVISIÓN / <i>REVISION CONCEPT</i>	
Cambio en los puntos 9. / <i>Change in point 9.</i>	
APROBACIÓN CALIDAD / <i>QUALITY APPROVAL</i>:	APROBACIÓN CLIENTE / <i>CLIENT APPROVAL</i>
Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>

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 / SIEVES	Polvo / Powder	Grano / Ground	Trozos/Pieces	Medium Pieces
≥ 10 mm				Máx. 5 %
≥ 4 mm			Máx. 30 %	
≤ 2,5 mm				Máx. 10 %
≥ 1,6 mm		Máx. 5 %		
≤ 1 mm			Máx. 20 %	
≤ 0,2 mm		Máx. 10 %		
≥ 0,315 mm	Máx. 20 %			
*Tamaño Aprobado Cliente / Approved Size Customer				

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 21528-2)	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
E. Coli (1g) (ISO 16649-2)	<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								

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT

Cambio en los puntos 9. /Change in point 9.

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:

Firmado Calidad / Quality Signature

APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL

Firmado Cliente / Client Signature



7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION

Información Nutricional / Average nutritional information		Por / Per 100 g	Método/Method
Energía / Energy	kJ	1139	
	kcal	273	
Grasa / Fat	g	1,4	Hidrolisis/Gravimetría Hydrolysis/Gravimetry
de las cuales saturadas / of which saturated	g	0,3	GC/FID
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	g	41,8	
de los cuales azúcares / of which sugars	g	17,2	HPLC/RI
Fibra / Fiber	g	35	AOAC 985.29
Proteína / Protein	g	6,18	Kjeldahl
Sal / Salt	g	0,07	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 ($T^a < 25^{\circ}\text{C}$, 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 ($T^a < 25^{\circ}\text{C}$, 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.16)

Logistical Sheet attached (Rev. 16)

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, IFS, 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, IFS, 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, 1829/2003 and Directive 18/2001).

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT	
Cambio en los puntos 9. /Change in point 9.	
APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:	APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL
Firmado Calidad / Quality Signature	Firmado Cliente / Client Signature



PESTICIDAS Y CONTAMINANTES / *PESTICIDES & CONTAMINANTS*

El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 396/2005 y 915/2023 y sus posteriores modificaciones. / *The product meets the requirements set in EU regulation 396/2005 and 915/2023 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.*

CONCEPTO DE REVISIÓN / *REVISION CONCEPT*

Cambio en los puntos 9. / *Change in point 9.*

APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL*

Firmado Calidad / *Quality Signature*

APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL*

Firmado Cliente / *Client Signature*