

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Producido a partir de limones enteros (*Citrus limón L.*) seleccionados, lavados, cortados (perdiéndose el zumo y quedando en su mayoría cáscara) y deshidratados. 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 lemon (Citrus lemon L.) 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: 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 / REVISION CONCEPT

Cambio punto 9 / Change in point 9.

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:

Firmado Calidad / Quality Signature

APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL

Firmado Cliente / Client Signature

**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	Trozos / Pieces	Grano / Ground	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								

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	HPLC/RI
de los cuales azúcares / of which sugars	g	17,2	
Fibra / Fiber	g	35	AOAC 985.29
Proteína / Protein	g	6,18	Kjeldahl
Sal / Salt	g	0,07	Absorción atómica/ Atomic absorption

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT

Cambio punto 9 /Change in point 9.

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:

Firmado Calidad / Quality Signature

APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL

Firmado Cliente / Client Signature



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.14)

Logistical Sheet attached (Rev. 14)

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, 1829/003 and Directive 18/2001).*

PESTICIDAS Y CONTAMINANTES / PESTICIDES & CONTAMINANTS

El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 396/2005 y 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 punto 9 / Change in point 9.	
APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:	APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL
Firmado Calidad / Quality Signature	Firmado Cliente / Client Signature