

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Producido a partir de naranjas enteras (*Citrus sinensis* L.) seleccionadas, lavadas, cortadas (perdiéndose el zumo y quedando en su mayoría cáscara) y deshidratadas. / *Manufactured from whole orange (Citrus sinensis L.) selected, washed, cut (losing the juice and remaining mainly the peel) and dehydrated.*

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.*

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:* Color naranja amarillento / *Yellowish orange colour.*

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 posible by current technical equipment.*

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT	
Modificación punto 9. Change in points 9.	
APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:	APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL
Firmado Calidad / Quality Signature	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 / <i>SIEVES</i>	Polvo / <i>Powder</i>	Grano / <i>Ground</i>	Trozos / <i>Pieces</i>	Medium <i>Pieces</i>	Large <i>Pieces</i>
≥ 12,5 mm					Máx. 5%
≥ 10 mm				Máx. 5%	
≥ 4 mm			Máx. 30 %		
≤ 2,5 mm				Máx. 10%	Máx. 5%
≥ 1,6 mm		Máx. 5 %			
≤ 1 mm			Máx. 20 %		
≥ 0,315 mm	Máx. 20 %				
≤ 0,2 mm		Máx. 10 %			
*Tamaño Aprobado Cliente / <i>Approved Size Customer</i>					

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

CALIDAD / <i>QUALITY</i>	EXTRA LOW	Z01	LOW	Z03	MEDIUM	Z05	ESTÁNDAR	Z07
Recuento total en placa/ <i>Total plate count (ISO 4833)</i>	≤ 100.000		≤ 300.000		≤ 500.000		≤ 1.000.000	
Enterobacterias/ <i>Enterobacteriaceae</i> (Basado en/ <i>Based on ISO 21528-2</i>)	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
E. Coli (1g) (ISO 16649-2)	<10							
Mohos y Levaduras/ <i>Mold & Yeast</i> (Basado en/ <i>Based on ISO 7954</i>)	≤ 100		≤ 300		≤ 500		≤ 1.000	
Salmonella (50 g) (Método enzimático/ <i>Enzymatic method ELFA</i>)	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>							
Staphylococcus aureus (Basado en / <i>Based on ISO 6888-1</i>)	≤ 10				≤ 100			
*Calidad Aceptada Cliente/ <i>Quality accepted customer</i>								

CONCEPTO DE REVISIÓN / *REVISION CONCEPT*

Modificación punto 9. Change in points 9.

APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL:*

Firmado Calidad / *Quality Signature*

APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL*

Firmado Cliente / *Client Signature*

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / *NUTRITIONAL INFORMATION*

Información Nutricional / <i>Average nutritional Information</i>		Por / <i>Per</i> 100 g	Método/ <i>Method</i>
Energía / <i>Energy</i>	kJ	1233	
	kcal	294	
Grasa / <i>Fat</i>	g	1,2	Hidrolisis/Gravimetría <i>Hydrolysis/Gravimetry</i>
de las cuales saturadas / <i>of which saturated</i>	g	0,3	GC/FID
Hidratos de Carbono / <i>Carbohydrates</i>	g	51,2	
de los cuales azúcares / <i>of which sugars</i>	g	46,4	HPLC/RI
Fibra / <i>Fiber</i>	g	28,0	AOAC 985.29
Proteína / <i>Protein</i>	g	5,6	Kjeldahl
Sal / <i>Salt</i>	g	0,01	Absorción atómica/ <i>Atomic absorption</i>

8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / *SHELF LIFE*

El producto conserva sus propiedades durante 36 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 36 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.22)

Logistical Sheet attached (Rev. 22)

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*

Modificación punto 9. Change in points 9.

APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL:*

Firmado Calidad / *Quality Signature*

APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL*

Firmado Cliente / *Client Signature*



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / *PRODUCT SPECIFICATION*

Agrotécnica®

NARANJA DH (DESHIDRATADA) /

AD (AIR DRIED) ORANGE

FECHA/

DATE: 15/01/2026

REV.: 25

PÁG.: 4 / 4

CÓD.: 081-A

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 / <i>REVISION CONCEPT</i>	
Modificación punto 9. Change in points 9.	
APROBACIÓN CALIDAD / <i>QUALITY APPROVAL</i>:	APROBACIÓN CLIENTE / <i>CLIENT APPROVAL</i>
Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>