

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. 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 sinensis 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*: 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*: 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*.

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT	
Modificación punto 9/Change in point 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 / 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

Modificación punto 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	1233	
	kcal	294	
Grasa / Fat	g	1,2	Hidrolisis/Gravimetría Hydrolysis/Gravimetry
de las cuales saturadas / of which saturated	g	0,3	GC/FID
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	g	51,2	
de los cuales azúcares / of which sugars	g	46,4	HPLC/RI
Fibra / Fiber	g	28,0	AOAC 985.29
Proteína / Protein	g	5,6	Kjeldahl
Sal / Salt	g	0,01	Absorción atómica/ Atomic absorption

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.15)

Logistical Sheet attached (Rev. 15)

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

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

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION****Agrotécnica®****NARANJA ECO DH (DESHIDRATADA) /****AD (AIR-DRIED) ORGANIC ORANGE****FECHA/****DATE:** 15/01/2026**REV.:** 18**PÁG.:** 4 / 4**CÓD.:** 081-A

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

Modificación punto 9/Change in point 9.

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:Firmado Calidad / *Quality Signature***APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL**Firmado Cliente / *Client Signature*

A03.01-F12