

	FICHAS TÉCNICAS	Fecha: 12/12/2019
		Fecha revisión:
		Edición: 1
		Revisión: 0
		Página 1 de 1

FICHA TÉCNICA: NARANJA DESHIDRATADA

1.- Empresa:

MAR DE ESPECIAS S.L.
 C/ JOAQUIN SOLER SERRANO Nº 6
 24404 PONFERRADA (LEÓN)
 Teléfono: **717138443**
 RGSEAA: 40.052677/LE

2.- Especificaciones técnicas:

Denominación comercial:
 NARANJA DESHIDRATADA

Ingredientes: naranja 100%.

Equivalencias: trozos 10mm, 6 mm, <6>3 mm, menores de 3 mm, polvo ≤1mm. Según necesidades del cliente

Vida útil: 12 meses desde la fecha de fabricación

Condiciones de distribución: conservar en lugar fresco y seco, con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores. Mantenerlo entre 5-10°C y humedad relativa de 60 % máx.

País origen: España

3.- Características organolépticas:

Aspecto: en rodajas.

Color: naranja/marrónáceo.

Aroma: típico de limón, libre de olores extraños.

Sabor: típico de limón, libre de olores extraños.

Textura: rodajas.

4.- Características microbiológicas:

E.coli	< 100 UFC/gr
Salmonella	Ausencia en 25 gr
Aflatoxina b1	Máx. 2 µg/kg
Suma alatoxinas B1+B2+G1+G2	Máx. 4 µg/kg

5.- Valores nutricionales:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Valor nutricional	267	kJ/100gr
	1118	kcal/100gr
Hidratos de carbono	52,35	gr/100gr
De los cuales azúcares	52,35	gr/100gr
Proteínas	6,47	gr/100gr
Grasas	1,18	gr/100gr
Grasas saturadas	0	gr/100gr
Sal (sodio)	0,06	mgr/100gr
Humedad	<15	gr/100gr

6.-Presentación:

IML 30 grs.

BHP 90 grs.

7.- Uso esperado:

Alimentación e industrial.

8.- Alérgenos (RD 126/2015): NO CONTIENE ALÉRGENOS

