

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	Naranja en polvo
<b>DENOMINACIÓN LEGAL:</b>	Citrus sp.
<b>CÓDIGO:</b>	NAR-01
<b>ORIGEN:</b>	España
<b>FORMATO LOTE:</b>	NAR-01/XXX/AA (número correlativo producto y año)
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Producto 100% natural deshidratado y molido. Fruta cítrica obtenida del naranjo dulce, del naranjo amargo y de naranjos de otras variedades o híbridos, de origen asiático. Es un hesperidío carnoso de cáscara más o menos gruesa y endurecida, y su pulpa está formada típicamente por once gajos u hollejos llenos de jugo.

<b>USO PREVISTO:</b>	Para su uso en industria alimentaria y nutracéutica.
<b>RESTRICCIONES DE USO:</b>	Sin restricciones, para toda la población en general.
<b>FORMATO:</b>	Polvo
<b>TIPO DE ENVASADO:</b>	Plástico de uso alimentario (25 kg y Big Bags)

### 2.DATOS DEL FABRICANTE

<b>NOMBRE EMPRESA:</b>	Agrosingularity
<b>CIF:</b>	B05545231
<b>DIRECCIÓN:</b>	Avenida del Rocío 16, 3E
<b>E-MAIL:</b>	info@agrosingularity.com
<b>Nº REGISTRO SANITARIO:</b>	21.034023/MU

### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

<b>PESO NETO UNIDAD:</b>	25 kg
--------------------------	-------

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>COLOR</b>	Polvo de color naranja característico del producto y variedad.
<b>SABOR</b>	Ligeramente amargo o dulce dependiendo de la variedad.
<b>AROMA</b>	Afrutado, característico del producto.
<b>TEXTURA</b>	Polvo
<b>FUNCIONALIDAD</b>	Sabor   Color  Aroma Texturizante  Antioxidante Conservante
<b>USOS</b>	Bakery  Drinks  Soups   Snacks   Health   Food & Beverages Blenders

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

<b>GRANULOMETRÍA</b>	> 95 % por 40 mesh
<b>CUERPOS EXTRAÑOS</b>	Ausencia

### 4. PARÁMETROS QUÍMICOS

ELEMENTO / CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO	ELEMENTO / CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Fitosanitarios (Reglamento 396/2005)	N/A	< LMR UE	Metales pesados (Reglamento 1881/2006)	N/A	< LM UE
Humedad	N/A	< 10 %	Cenizas	N/A	< 10 %
Polifenoles	3 %	N/A			

### 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
Escherichia coli	≤ 10 UFC / 1 g	Salmonella spp	No detectado / 25 g

### 6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

<b>TEMPERATURA CONSERVACIÓN:</b>	≤ 25 °C	<b>TEMPERATURA TRANSPORTE:</b>	≤ 25 °C
<b>OBSERVACIÓN:</b>	Almacenar y transportar a temperatura regulada, no exceder 25 °C.		

### 7. MODO DE EMPLEO

Producto de aplicación directa o sobre receta listo para mezclar con otros ingredientes.

## 8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

**DECLARACIÓN VIDA ÚTIL:** 24 meses desde el día de su fabricación.  
**DECLARACIÓN DE OGMS:** Este producto no contiene OGMS  
**DECLARACIÓN IONIZADO:** Producto no ionizado

## 9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

<b>CI</b>	<b>ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE</b>	<b>T</b>	<b>TRAZAS DE ALÉRGENO</b>
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN  <input type="checkbox"/>		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS  <input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO  <input type="checkbox"/>		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO  <input type="checkbox"/>
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  <input type="checkbox"/>		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  <input type="checkbox"/>
	LECHE Y SUS DERIVADOS  <input type="checkbox"/>		FRUTOS DE CÁSCARA  <input type="checkbox"/>
	APIO Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  <input type="checkbox"/>
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO  <input type="checkbox"/>		ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO <sub>2</sub>  <input type="checkbox"/>
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>		MOLUSCOS  <input type="checkbox"/>

## 10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>POR 100g</b>
VALOR ENERGÉTICO	179,5 kJ / 38 kcal
GRASAS	0,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	8,6 g
FIBRA ALIMENTARIA	2 g
PROTEÍNAS	0,8 g

## 11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

- INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR: Reglamento (CE) 1169/2011, del 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- SEGURIDAD ALIMENTARIA: Ley 17/2011, de 5 de julio de 2011, de seguridad alimentaria y nutrición.
- REGISTRO SANITARIO: Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero de 2011, sobre Registro Sanitario De Empresas Alimentarias y Alimentos.
- CONTAMINANTES QUÍMICOS: Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- PLAGUICIDAS: Reglamento (CE) 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/ CEE del Consejo.
- MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: Reglamento 1935/2004 (CE), del 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- AGUA: Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero de 2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- SEGURIDAD ALIMENTARIA: Reglamento 178/2002 (CE), de 28 de enero de 2002, por los que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.