

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

1233 PURE NARANJA



Página 1 de 3

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO : PURÉ DE NARANJA
Sicilia
ORIGEN: Jugo de naranja sanguina
INGREDIENTES: 12 x 500 gramos. (elopack – cartón ondulado)
EMBALAJE: EAN 13 (ladrillo)
8032797130921
EAN 14 (cartón) 18032797130928
1 x 10 kg (bandejas de plástico)
Fabricadas bajo pedido, fuera de lista de precios
Bidones 200 kg – 190 kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Brix (20° C) 9 minutos rojo intenso, típico del zumo de
COLOR: naranja sanguina típico del zumo de naranja
SABOR: sanguina

Valores nutricionales medios por 100 g

Energía	KJ	186,8
	Kcal	44,6
Grasas	g	0,0
de las saturadas	g	0,0
Carbohidratos	g	10
de los cuales azúcares	g	10
Fibra	g	0,2
Proteínas	g	0,3
Sal	g	< 0,008

El producto:

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Carga bacteriana total: < 105 ufc/g < 10
E. coli Salmonella ufc/g
sedimentadas/25 g

TEMPERATURA DE - 18 °C

ALMACENAMIENTO:

VIDA ÚTIL: 36 meses a partir de la
fecha de producción

no contiene los alérgenos enumerados en el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011, cumple con la normativa europea de referencia en materia de pesticidas, está libre de organismos modificados genéticamente (Reg. CE 1829/2003 y 1830/2003) y no sufre ningún tratamiento de irradiación. Se elabora cumpliendo los criterios higiénico-sanitarios establecidos en el reglamento. CE 852/04