

FICHA TÉCNICA NARANJA EN POLVO

Producto	Naranja en polvo
Denominación	Epicarpio y mesocarpio desecados del fruto maduro de <i>Citrus sinensis</i> (naranja dulce) o <i>citrus aurantium</i> (naranja amargo)
Características organolépticas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color 	<p>Correcto</p> <p>Cítrico</p> <p>Naranja y crema</p>
Características Físico-Química	
Humedad (%)	15,00 Máx.
Cenizas totales (%)	7,00 Máx.
Cenizas insolubles (%)	2,00 Máx.
Características Microbiológicas	
Escherichia coli (ufc/g)	≤100
Salmonella spp.(ausencia o presencia)	Ausencia / 25 gr
Aerobios totales (ufc/g)	≤10.000.000
Mohos y Levaduras (ufc/g)	≤100.000
Residuos de Plaguicidas y otros contaminantes (PHA's, micotoxinas...)	
El Gran Velada, tal y como tiene establecido en su Sistema de Calidad, realiza un control de los límites máximos permitidos de pesticidas y otros contaminantes en sus productos en cumplimiento con la Reglamentación Europea.	