

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO <i>PRODUCT SPECIFICATION</i>	Edición/ <i>Edition</i> : 1
	ESP-HR-07 NÉCTAR DE NARANJA	Fecha entrada en vigor: 13/11/2024
Elaborado: Técnico de Calidad F-Q <i>Elaborated by: QA Manager</i>		Aprobado: Responsable de SA & Control de Calidad <i>Approved by: Quality Assurance Director</i>

DENOMINACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO DENOMINATION AND PRODUCT DESCRIPTION	
	NÉCTAR DE NARANJA / ORANGE NECTAR
Producto obtenido por adición de agua y azúcar a un zumo de naranja al que se le ha añadido vitamina C. El contenido mínimo en fruta es del 53%. Producto pasteurizado. <i>Product obtained by adding water and sugar to orange juice with added vitamin C. The minimum fruit content is 53%. Pasteurized product.</i>	

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN (%) INGREDIENT AND COMPOSITION					
Zumo de naranja / <i>Orange juice</i> (50-52%)	Agua / <i>Water</i> (32-40%)	Azúcar / <i>Sugar</i> (4-6%)	Pulpa de naranja / <i>Orange pulp</i> (3-5%)	Acidulante: Ácido cítrico / <i>Acidulant: Citric acid</i> (<1%)	Vitamina C / <i>Vitamin C</i> (<0,1%)

Alérgeno/Allergen: No contiene /Allergen-free

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO FINAL				
FINAL PRODUCT CHARACTERISTICS				
FÍSICO - QUÍMICAS PHYSICAL CHEMICAL		ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTICS	MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL	
°Brix	> 11,2	Color naranja. Aroma y sabor característico a néctar de naranja. Orange color. Characteristic aroma and flavor of orange nectar.	Mohos y levaduras	< 1 ufc/ml
°Brix			Molds and yeasts	
pH	< 4		Bacterias acidófilas	< 1 ufc/ml
pH			Acidophilic bacteria	
% Acidez	0,45-0,85		Aerobios mesófilos	< 50 ufc/ml
% Acidity			totales	
			Total aerobic mesophiles	

USO DEL PRODUCTO USAGE
- Bebida de consumo directo por la población general/ <i>Beverage for direct consumption by the general population.</i> - <u>Grupos vulnerables de consumidores/ <i>Vulnerable groups of consumers</i></u> ▪ Diabéticos /<i>Diabetic patients</i> ▪ Intolerantes a la fructosa / <i>Fructose intolerant</i> - Agitar antes de servir / <i>Shake before serving</i>

AUARA	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO PRODUT SPECIFICATION	Edición/ Edition: 1
	ESP-HR-07 NÉCTAR DE NARANJA	Fecha entrada en vigor: 13/11/2024
Elaborado: Técnico de Calidad F-Q Elaborated by: QA Manager		Aprobado: Responsable de SA & Control de Calidad Approved by: Quality Assurance Director

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO PRESERVATION AND STORAGE CONDITION
Conservar en lugar fresco y seco. No someter a temperaturas elevadas tiempo prolongado, ni a cambios bruscos de temperatura/ Store in a cool, dry place. Do not expose to high temperature for long periods neither to abrupt temperature changes. Proteger del sol, lluvia, humedad y olores agresivos/Keep away from sunlight, rain, moisture, and strong odors. Una vez abierto el envase conservar refrigerado y consumir antes de 3 días/ Once opened, keep refrigerated and consume within 3 days.

VIDA ÚTIL SHELF LIFE
Consumo preferente de 12 meses desde fecha de fabricación/Best before 12 months from the date of manufacture

FORMATOS	
FORMAT	
Botella de cristal/ <i>Glass bottle</i>	20 cl

INFORMACION NUTRICIONAL	
NUTRITIONAL INFORMATION	
Información nutricional / Nutritional Information	Por 100 ml/ Per 100 ml
Valor energético / Energy	117 kJ/ 40 kcal
Grasas / Total fat	0 g
de las cuales ácidos grasos saturados / saturates	0 g
Hidratos de carbono / Carbohydrate	9,6 g
de las cuales azúcares / sugars	9,6 g
Proteínas / Protein	0,2 g
Sal / Salt	0 g
Vitamina C / Vitamin C	32 mg (40% VRN*)
*VRN: valor de referencia del nutriente/ nutrient reference values	
Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/ 2 000 kcal)/ Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)	

TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN TRANSPORT AND DISTRIBUTION
Palets/Pallets.

ETIQUETADO

AUARA	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO PRODUT SPECIFICATION	Edición/ Edition: 1
	ESP-HR-07 NÉCTAR DE NARANJA	Fecha entrada en vigor: 13/11/2024
Elaborado: Técnico de Calidad F-Q Elaborated by: QA Manager		Aprobado: Responsable de SA & Control de Calidad Approved by: Quality Assurance Director

LABELLING
Según legislación vigente/According to current legislation. Identificación del lote/ Lot identification: LDDDX HH:MM, donde/ where: DDD=día calendario juliano (001-365)/ Julian calendar day (001-365) X=línea de envasado / filling line HH=horas/ hours MM=minutos/ minutes

ANEXO: LEGISLACIÓN APLICABLE ANNEX: APPLICABLE LEGISLATION
- Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios (y sus modificaciones). <i>Regulation (EC) N° 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the hygiene of foodstuffs (as amended).</i> - R. D. 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana. <i>R. D. 781/2013, of October 11, which establishes regulations regarding the elaboration, composition, labeling, presentation, and advertising of fruit juices and other similar products intended for human consumption.</i> - R. D. 1518/2007, de 16 de noviembre, por el que se establecen parámetros mínimos de calidad en zumos de frutas y los métodos de análisis aplicables. <i>R.D. 1518/2007, of November 16, which establishes minimum quality parameters for fruit juices and the applicable analysis methods.</i> - R. D. 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos. <i>R. D. 1801/2003, of December 26, general safety product.</i> - Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. <i>Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition.</i> - R. D. 1808/1991, de 13 de diciembre de 1991, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. (B.O.E. 25.12.1991). <i>RD 1808/1991, of December 13, 1991, which regulates the mentions or marks that allow identifying the batch to which a food product belongs. (B.O.E. 12/25/1991).</i> - R.D. 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones. <i>R.D. 1334/1999, of July 31, which approves the general standard for labeling, presentation and advertising of food products and subsequent modifications.</i> - Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. <i>Regulation (EU) N°. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011, on food information provided to consumers.</i> - Reglamento (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. <i>Regulation (EC) No 1924/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of December 20, 2006, on nutrition and health claims made on foods</i> - R.D 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. <i>RD 930/1992, of July 17, which</i>

AUARA	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO PRODUT SPECIFICATION	Edición/ Edition: 1
	ESP-HR-07 NÉCTAR DE NARANJA	Fecha entrada en vigor: 13/11/2024
Elaborado: Técnico de Calidad F-Q Elaborated by: QA Manager		Aprobado: Responsable de SA & Control de Calidad Approved by: Quality Assurance Director

approves the labeling standard on nutritional properties of food products.

- R.D 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. *R.D 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content.*
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 (Texto pertinente a efectos del EEE). *Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum limits for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006 (Text with EEA relevance).*
- Reglamento (UE) No 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. *Regulation (EU) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council, of 27 October 2004, on materials and articles intended to come into contact with food.*
- Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. *Commission Regulation (EC) Nº 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria applicable to foodstuffs.*
- Reglamento 1331/2008 por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios. - *Regulation 1331/2008 establishing a common authorization procedure for food additives, enzymes and flavourings.*
- Reglamento (CE) No 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios. *Regulation (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of December 16, 2008, on food additives."*