

## ESPECIFICACIÓN DE NARANJA TIPO DU

CÓDIGO	PS.ES.06
No. DE REVISIÓN	3
FECHA DE ELABORACIÓN	21/01/2025
PÁGINA	1 DE 2

#### 1. DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido del jugo de naranja de la variedad valenciana, adicionada con aceite esencial de naranja, encapsulantes, sin sabores o colores artificiales, y deshidratada por medio de secado por aspersión

#### 2. ENVASE:

Sacos de papel kraft de 25 Kg con tres capas con bolsa interior de polietileno de **calibre 300**. Cada envase deberá identificarse con el nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de producción, fecha de caducidad.

#### 3. CONDICIONES DEL TRANSPORTE:

Temperatura ambiente entre 20°C y 25°C. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

#### 4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

En lugar fresco, seco y limpio protegido de la luz solar directa, mantener el envase perfectamente cerrado.

**5. VIDA UTIL:** 12 meses.

**6. TIPO DE MUESTREO:** De acuerdo al procedimiento, AG.PR.07

#### 7. ESPECIFICACIONES:

Propiedades	Especificación y unidad	Método de prueba	Parámetro	Legislación aplicable
Sensoriales	Polvo fino homogéneo	Visual	Aspecto	N/A
		Olor	Característico	
		Gustativo	Característico	
	1.5% - 6.0%	CC.IN.09	Humedad	NOM-F-317-S-1978 NOM-116-SSA1-1994
Fisicoquímicos	2.5 - 5.5	CC.IN.06	pH solución al 10%	NOM-211-SSA1-2002
	0.5% - 2.0%	CC.IN.10	Acidez (como ácido cítrico)	NOM-211-SSA1-2002
Microbiológicos	Máximo 2000 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta estándar	NOM-092-SSA1-1994
	< 3 UFC/g	MI.IN.02	Coliformes totales	NOM-110-SSA1-1994 NOM-111-SSA1-1994 NOM-112-SSA1-1994 NOM-113-SSA1-1994 NOM-114-SSA1-1994
	Máximo 100 UFC/g	MI.IN.03	Hongos y levaduras	
	Negativo	MI.IN.04	Salmonella sp en 25 g	
	Negativo	MI.IN.05	E. coli	NOM-210-SSA1-2014

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Supervisor de producción de Secado	Jefe de aseguramiento de calidad	Coordinador de planta



# ESPECIFICACIÓN DE NARANJA TIPO DU

CÓDIGO	PS.ES.06
No. DE REVISIÓN	3
FECHA DE ELABORACIÓN	21/01/2025
PÁGINA	2 DE 2

8. PLAZO DE ANÁLISIS: 5 días.

## 9. USOS DEL PRODUCTO:

Utilizado como ingrediente en la fabricación de dulces, bebidas.

### 10. PAIS DE ORIGEN:

**MÉXICO** 

## 11. ACTUALIZACIONES:

FECHA	CAMBIOS	
31-03-2022	Revisión del documento. Correcciones de referencias de instructivos de métodos de prueba.	
24-09-2022	Cambio en los nombres de responsables. Cambio de logotipo. Se adiciona envasado de C-300. Se adiciona columna de legislación.	
21-01-2025	Actualización de logotipo, 2. Envase: se elimina el envase en bolsa de calibre 200, 3. Condiciones de transporte: aclaración a lo que refiere como temperatura ambiente. 4. Condiciones de almacenamiento cambio de la	