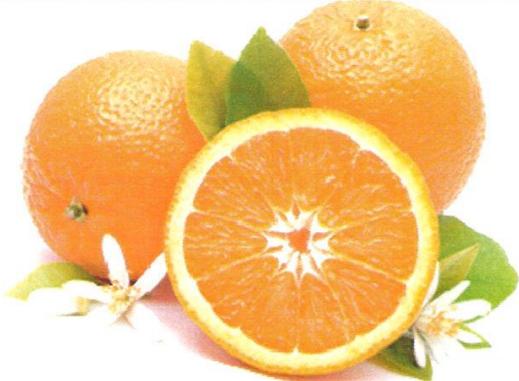
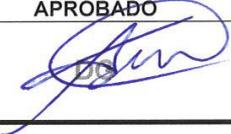


PELTISA 	ESPECIFICACION DE FRUTA	EPF	FECHA	PAG	ED
		21	14/05/18	Página 1 de 3	02

Familia	FRUTA FRESCA	
Nombre del producto	NARANJA DE MESA: Navel, navelina, Valencia etc.	
Calidad	PRIMERA	
Origen (país-región)	ESPAÑA (hemisferio sur y levante) OTROS PAISES	

Requerimientos	
Características Organolépticas	<p>Las naranjas se comercializan maduras, ya que son frutas no climatéricas y a diferencia de otras, no maduran una vez recolectadas.</p> <p>Fisionomía: se trata de un fruto en forma esférica, más o menos achatado por los polos.</p> <p>Color: De verde amarillento a anaranjado, y sus tonalidades. Su cáscara, llamada epicarpio, es muy coloreada y está provista de vesículas oleosas (flavedo). Bajo la cáscara lisa o rugosa según la variedad aparece una segunda piel blanca que envuelve el fruto protegiendo la pulpa o albedo, ésta última muy esponjosa y de color anaranjado.</p> <p>Sabor: Los cítricos si son jugosos deben ser pesados, por lo que las naranjas que están en su mejor momento de sazón, resultan pesadas respecto a su tamaño. Se han de desechar los ejemplares que suenen a hueco al golpearlos, presenten golpes o magulladuras o tengan olor a rancio. El color de la piel no indica con seguridad la calidad del fruto, pues hay naranjas maduras con la cáscara verde.</p> <p>Las naranjas que se comercializan en redes de 2 kilos suelen ser de clase I y II, mientras que las de clase extra se almacenan en cajas de madera y algunas de ellas se presentan envueltas en papel de celofán.</p> <p>Si las naranjas se van a consumir en poco tiempo, se pueden dejar en un frutero a temperatura ambiente. Sin embargo, para conservarlas durante semanas conviene mantenerlas en el frigorífico. Las naranjas no se han de apilar unas sobre otras, sino que se han de disponer una al lado de la otra, manteniendo cierta separación entre ellas.</p> <p>De su composición nutritiva, destaca su escaso valor energético, gracias a su elevado contenido en agua y su riqueza de vitamina C, ácido fólico y minerales como el potasio, el magnesio y calcio. Este último apenas se absorbe por el organismo. Contiene cantidades apreciables de beta- caroteno, responsable de su color típico y conocido por sus propiedades antioxidantes; además de los ácidos málico, oxálico, tartárico y cítrico, este último potencia la acción de la vitamina C. La cantidad de fibra es apreciable y ésta se encuentra sobre todo en la parte blanca entre la pulpa y la corteza, por lo que su consumo favorece el tránsito intestinal.</p>
Tamaño/peso /Formato	<p>Tamaño y peso: tiene un diámetro medio de 6 a 10 centímetros. Las naranjas calibran en una escala de diámetros descendentes entre el 0 y 14. El número 14 corresponde a los frutos de menor tamaño y el 0 a los de mayor diámetro (en torno a los 100 milímetros o más). Su peso oscila desde 150 gramos hasta 200 gramos sin la piel.</p> <p>Cal. 3(81-92mm),4(77-88mm), Cal.5(73-84mm), Cal.6(70-80mm) , Cal. 7(67-76mm)</p>

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		

 PELTISA	ESPECIFICACION DE FRUTA	EPF	FECHA	PAG	ED
		21	14/05/18	Página 2 de 3	02

Tolerancia 1-Defectos aceptables 2-Defectos cero	Calidad: En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la naranja deberá estar: Enteros, Sanos, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Prácticamente exentos de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. Prácticamente exentos de plagas. Exentos de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. Prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles. Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Exentos de olores y/o sabores extraños. Defectos leves de forma. Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto. Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras y daños ocasionados por la manipulación, etc. Humedad exterior anormal. Olor y/o sabor extraño. Podredumbre.
Características Microbiológicas	Criterio interno basados en los reglamentos 178/2002 principios y registros generales de la legislación alimentaria, reglamento 2073/2005 y su modificación 1441/2007 criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios: Salmonella Spp Ausencia/25g Listeria Monocytogenes Ausencia/25g E.Coli B-gluconidasa-positivo < 100ufc Estafilococos coagula-positivos < 100ufc
Características Físico-Químicas	Cumplimiento de lo establecido para residuos de plaguicidas, como otros contaminantes en los productos alimenticios (metales pesados), según lo establecido en la reglamentación europea.
Declaración de alérgenos	Según el reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 1245/2008 modificación de la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, se consideran sustancias o productos que pueden causar alergias o intolerancias: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos. Este producto no se considera alérgeno, y no contiene ningún ingrediente alérgeno.
Vida útil de producto	5 a 7 días desde la entrega
Condiciones de conservación	4 a 7°C

Envase, embalaje, transporte	
Envase	10 al 15 kg en caja cartón, madera y plástico.
Embalaje	Formato: según presentación. Peso neto: según presentación.
Detalles de entrega-distribución	Camión

REVISADO 	APROBADO 	MODIFICACIONES
--	--	-----------------------

PELTISA 	ESPECIFICACION DE FRUTA	EPF	FECHA	PAG	ED
		21	14/05/18	Página 3 de 3	02

Trazabilidad

La trazabilidad del producto queda registrada con un código en el albarán de entrega, a través del cual se identifica tanto el remitente como la partida de producto.

Legislación

Reglamento 1881/2006 Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Y las modificaciones del mismo: Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011 y el reglamento 488/2014y el reglamento 2015/1005.
Reglamento 396/2005, límite máximo de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Todas las modificaciones posteriores.

Observaciones

Es un producto de temporada y puede existir falta del mismo en alguna época del año.

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		