

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
 Juver Alimentación, S.L.	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO	Aprobado: Q+D/PS
	N. Naranja con edulcorantes Juver Cristal	Fecha: 24/04/25
	896-FTPT-NJ-NJA-SIN	Pág.: 1/3
Copias: Cc, Cm, Mk		Rev. nº: 6

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL PRODUCTO: Néctar de Naranja a partir de concentrado con edulcorantes.
Contenido de fruta: mínimo 50%.

INGREDIENTES: Zumo de naranja a partir de concentrado (50%), agua, acidulante (ácido cítrico), vitamina C y edulcorantes: Sucralosa y acesulfamo K.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Valores nutricionales medios por/Typical nutritional values per/Valeurs nutritionnelles moyennes pour/Valores nutricionais médios por	100 ml
Valor energético/Energy/Énergie/Energia	106kJ/25kcal
Grasas/Fat/matères grasses/Lípidos	0,1 (g)
de las cuales saturadas/of which saturates/dont acides gras saturés/dos quais saturados	0,0 (g)
Hidratos de carbono/Carbohydrate/Glucides/Hidratos de carbono	5,6 (g)
de los cuales azúcares/of which sugars/dont sucres/dos quais açúcares	4,2 (g)
Fibra alimentaria/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra	0,1 (g)
Proteínas/Protein/Protéines/Proteínas	0,4 (g)
Sal/Salt/Sel/Sal	0,01 (g)
Vitamina C / Vitamin C / Vitamine C / Vitamina C	6,0 (7,5% VRN)

VRN: Valores de Referencia de Nutrientes

ALERGENOS: no contiene

OGM'S: Todos los productos fabricados por Juver Alimentación están elaborados a partir de ingredientes libres de organismos genéticamente modificados, incluyendo aditivos, aromas, vitaminas y sustancias de soporte.

Multirresiduos y Metales Pesados: El contenido de productos antiparasitarios para cultivos y pesticidas cumple con la normativa para productos alimenticios de la U.E.

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
 Juver Alimentación, S.L.	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO	Aprobado: Q+D/PS
	N. Naranja con edulcorantes Juver Cristal	Fecha: 24/04/25
	896-FTPT-NJ-NJA-SIN	Pág.: 2/3
Copias: Cc, Cm, Mk		Rev. nº: 6

FORMATO: Vidrio (Botellín 200 ml y Botellín 250 ml)

Registro Sanitario: R.G.S.E.A.A.: 21.00250/MU

CONTROL DE LA MATERIA PRIMA: Análisis de muestras por fecha de entrada a fábrica y lote de fabricación, según se indica en los Manuales de “Control de Entradas” y de “Control de Proceso de Fabricación”.

PROCESO DE FABRICACION: La mezcla se prepara en depósitos de acero inoxidable; previamente el operario comprueba la calidad de las materias primas de forma visual y organolépticamente, avisando a Control de Calidad cualquier anomalía observada.

Una vez ajustado el °Brix y la acidez, el producto pasa a un desaireador y a la pasteurización, llenándose en caliente (vidrio). Pasa a la zona de etiquetado, agrupado, embalaje y paletizado.

CONTROLES DE FABRICACION

1. Materia prima: análisis de pH, acidez y el °Brix y organoléptico.
2. Proceso de fabricación: control del vacío en el desaireador y temperatura de pasteurización, llenado y enfriamiento del producto. Control organoléptico en línea. Control de cierres y control estadístico de contenido efectivo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

a) Físico-Químicas

Grado Brix	5,7 – 6,5
Acidez (g a.c.a./ 100 ml)	0,300 – 0,700
pH	< 3,9
Vitamina C (mg/100 ml)	6,0 (7,5% VRN)

b) Microbiológicas

Aerobios mesófilos	< 1 u.f.c./ml.
Mohos y levaduras	< 1 u.f.c./ml.

CONTROL DEL PRODUCTO TERMINADO

Al producto terminado se le realizan los siguientes controles:

1. Control de contenido efectivo.

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
 Juver Alimentación, S.L.	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO	Aprobado: Q+D/PS
	N. Naranja con edulcorantes Juver Cristal	Fecha: 24/04/25
	896-FTPT-NJ-NJA-SIN	Pág.: 3/3
Copias: Cc, Cm, Mk		Rev. nº: 6

2. Control de pH, °Brix, acidez, vitamina C
3. Control organoléptico.
4. Control de cierres y vacío (vidrio).
5. Seguimiento en incubación a 30°C según muestreo estadístico de la fabricación.
6. Control microbiológico por impedancia y placa, por cada lote fabricado

CODIFICACION: El consumo preferente es de 15 meses (Nacional) y 18 meses (Exportación) a partir de la fecha de fabricación, que esta indicado en la parte superior del envase con el formato “dd mm aa”.

El lote se identifica según Normas establecidas.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto se debe conservar en el frigorífico y consumir antes de 4 días.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Agitar antes de servir

REGLAMENTACION APLICABLE

La legislación en vigor de España y UE, para este tipo de productos alimenticios.

USO PREVISTO: Público en General

Consumo directo