



GREEN POINT

# JUGO DE NARANJA

DESHIDRATADO POR  
PROCESO SPRAY DRY

[WWW.GREENPOINT.COM.UY](http://WWW.GREENPOINT.COM.UY)

## DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de jugo natural, secado por proceso spray dry.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Apariencia: Polvo fino  
Color: amarillento  
Sabor: característico  
Olor: característico

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS



Tamaño de partícula: Mín. 95 % pasa a través de malla de 40 mesh.  
Nitrógeno Amínico: Mín. 145 mg/ 100 g  
pH (sn al 5%): 4 - 5  
Humedad: Máx 3%

## APLICACIONES:

jugos en polvo y  
bebidas

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Coliformes totales: < 10 ufc/g.  
Hongos y Levaduras: < 100 ufc/g.  
Anaerobios sulfito reductores: < 10 ufc/g  
E. Coli /g: Ausencia.  
Salmonella spp ufc/25g: Ausencia.

## ALMACENAMIENTO:

Conservar en envase original bien cerrado, en lugar fresco y seco.

## PRESENTACIÓN:

Bolsas de papel kraft con bolsa interna de polietileno de 80 micrones.

## PERÍODO DE APTITUD:

9 meses almacenado en las condiciones indicadas.



## MISIÓN:

“NACIMOS CON EL ALTO COMPROMISO DE SATISFACER Y SUPERAR LAS EXPECTATIVAS DE NUESTROS CLIENTES, MANTENIENDO LOS MÁS ALTOS VALORES EN INNOVACIÓN, CALIDAD Y PRODUCTOS COMPETITIVOS.”