

<u>Termék</u>	Narancspor
<u>Főbb jellemzők</u>	Termékminta
Gyártási technológia	Vákuumszárítás
Jelleg	Por
Csomagolás	1000 és 3000 g-os polipropilén zsák
Eltarthatóság	18 hónap
Tárolás	Száraz, egyenletes 18 ± 2 °C hőmérsékletű raktárban, max. 70 % rel. páratartalommal
<u>Analitikai adatok</u>	
Nedvességtartalom	2-5 %
Oldódó képesség	nagyon jó
Kiülepedés egy órán belül	-
Összetevők	Narancssűrítmény, maltodextrin
Tartósítószer	Nem tartalmaz
Egyéb adalékanyag	Nem tartalmaz
<u>Mikrobiológiai paraméterek</u>	
4/1998 (XI. 11.) EüM rendelet (az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről) előírásainak megfelelően	
Összcsíraszám	<10 ⁴ /g
Szalmonella	0/25 g
Coliform	<10/g

A termék megfelel a magyar 4/1998.11.11 sz. EüM rendeletnek és az EU előírásoknak.