CENTRO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL DE CARTAGO - CTA	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO** **LICOR de NARANJA**	PROGRAMA PRODUCCIONNAGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA	
		F.T. BPM	
Preparado por: NANCY BETANCOURTH BADOS	Aprobado por:	Fecha: OCTUBRE DE 2023	Versión 2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	**LICOR DE MORA**
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Delicioso licor artesanal elaborado con zumo concentrado de Naranjas cultivadas y seleccionadas en el Corregimiento de la POPALITA MUNICIPIO DE ANSERMANUEVO - VALLE DEL CAUCA. Perfecto para tomar sólo o muy frío con hielo, o en la elaboración de innumerables cócteles. Ideal como digestivo en la sobremesa.
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en el aula taller de la FINCA LAS PALMAS **ubicada en EL CORREGIMIENTO DE LA POPALITA del municipio de ANSERMANUEVO en el Valle del Cauca**.
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	BOTELLA VIDRIO x 750cc TETRAPACK x 500 CC
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	**NORMA DEL CODEX PARA LOS LICORES DE FRUTAS** **(CODEX** Decreto 1686 de 2012) Según la Norma 708 dada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (Icontec), (1991), se le da el nombre de licor de fruta a la bebida proveniente de mosto de frutas frescas, distintas de uva, sometidas al proceso de fermentación alcohólica, que ha sufrido procesos semejantes a los exigidos para los vinos
TIPO DE CONSERVACION	De 6 - 8º C
CONSEDERACIONES DE MANEJO	Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente
MODO DE CONSUMO	Solo o Acompañado de cristales de hielo mezclado con vodka.
DESTINO FINAL	comercialización
VIDA UTIL	Hasta añejar
CARACTERISTICAS SENSORIALES Olor: Es intenso, sus aromas a naranja y bagazo compiten por destacar. En un segundo plano	

	surge aromas a caramelo, membrillo y notas herbáceas a hierba-luisa, azahar y anís
Color	Su presencia es atractiva, amarillo dorado, limpio y brillante.
Sabor	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero, pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de fruta que recuerdan las naranjas maduras, hierbas aromáticas y flores de azahar.
Textura	Liquida



CENTRO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL DE CARTAGO - CTA	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO LICOR de MORA**	PROGRAMA PRODUCCIONNAGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA	
		F.T. BPM	
Preparado por: NANCY BETANCOURTH BADOS	Aprobado por:	Fecha: OCTUBRE DE 2023	Preparado por: NANCY BETANCOURTH BADOS

FORMULACION: BASE DE CALCULO 10 LITROS	**MATERIA PRIMA / INSUMO**	**PORCENTAJE (%)**
	ZUMO DE NARANJA	100%
	LEVADURA	5%
	AZUCAR	40%

PROCEDIMIENTO

El procedimiento consiste en la. fermentación del **zumo de naranja** natural mediante dos levaduras, que **se** adicionan al zumo secuencialmente, dando lugar a dos diferentes fases en las que **se** separa la producción de productos aromáticos y saborizantes de la formación de etanol.

A partir de la obtención de zumo de naranja se lleva a un recipiente plástico y se le agrega el 40 % de azúcar homogenizando La mezcla junto con el 5 grs de levadura seca previamente activada se procede a colocar una manguera para su perfecta gasificación y clarificación, se deja por espacio de 45 a 60 días en lugar fresco para el proceso de maduración



Alimentación y nutrición

Las naranjas frescas son bajas en calorías y fuente de fibra, potasio, vitamina C y folato. Ayudan a prevenir el cáncer y las enfermedades cardiovasculares.

El Fruto

La naranja es un fruto redondo, color naranja, consumido mayoritariamente en invierno. La pulpa del interior es también anaranjada y está formada por pequeñas bolsitas llenas de zumo.

La naranja se usa para consumo en fresco y, para la industria, principalmente en zumo.

La naranja, junto con el plátano y la manzana, es uno de los frutos más consumidos en el mundo.

La naranja es un cítrico y su forma suele ser redonda u oval y su piel y carne es generalmente naranja, excepto en las variedades de pulpa roja.

La parte comestible de la naranja es la pulpa y se consume fresca o en zumo. La naranja también se utiliza para realizar compotas, mermeladas, para consumo como fruta deshidratada, etc.

De la naranja también se extraen los aceites esenciales muy utilizados en perfumería y cosmética.

El consumo de naranjas en países en vías de desarrollo ha aumentado más rápidamente

que en los países ricos. El mercado norteamericano abarca casi la mitad del consumo de los países desarrollados, debido en gran parte al consumo de zumo. En países como en Japón el consumo es en fresco y de producción propia, es decir no necesitan importar naranjas.