

Polvere d'arancia



Cos'è la Polvere d'arancia?

La Polvere d'arancia offre due formati specializzati studiati per diverse esigenze di formulazione: Polvere d'arancia (frutta intera) e Polvere di succo d'arancia (concentrato di succo). Entrambi offrono la nutrizione agrumata vivace ed energizzante che i consumatori associano alle arance fresche — con un formato pratico per un'integrazione fluida in integratori, alimenti funzionali e bevande.

Frutto intero: Polvere d'arancia

La nostra Polvere d'arancia è ottenuta dall'arancia intera completa, inclusi scorza e polpa, mediante un avanzato processo di liofilizzazione e micronizzazione criogena. La liofilizzazione preserva fino al 95 % in più di vitamina C rispetto all'essiccazione all'aria, mentre la macinazione a bassa temperatura protegge i composti bioattivi della scorza senza introdurre note amare. Il risultato è un ingrediente alimentare completo che cattura la sinergia nutrizionale totale dell'arancia — vitamina C, flavonoidi (≥ 5 %, inclusi hesperidina e naringina) e fibra alimentare (≥ 12 %, inclusa la pectina).

Succo puro: Polvere di succo d'arancia

La nostra Polvere di succo d'arancia è ottenuta da succo spremuto a freddo mediante essiccazione per spray a bassa temperatura, creando una polvere agrumata altamente concentrata e a dissoluzione immediata con un intenso sapore di succo dolce-acidulo. Con ≥ 80 % di zuccheri naturali (fruttosio e glucosio) e 6-8 % di acido citrico naturale, offre l'autentica esperienza del succo d'arancia in un formato stabile a scaffale. La dissoluzione immediata la rende ideale per bevande, canditi e applicazioni che

richiedono una rapida dispersione del sapore.

Sinergia del frutto intero

Ricerche pubblicate sul *Journal of Nutrition* (2021) dimostrano che i flavonoidi agrumati della scorza d'arancia migliorano significativamente l'assorbimento e l'utilizzo della vitamina C nell'organismo. Includendo la frutta intera nella Polvere d'arancia, preserviamo questa sinergia naturale — rendendola la scelta superiore per formulazioni di integratori di supporto immunitario e di benessere.

Sostenibilità e riciclo

Entrambi i prodotti sostengono un approvvigionamento sostenibile riutilizzando arance «brutte» che altrimenti andrebbero sprecate, riducendo così gli sprechi alimentari pur offrendo nutrizione premium. Impianti di produzione alimentati a energia solare riducono ulteriormente l'impronta ambientale di questi ingredienti.

Integrità Clean Label

Entrambi i formati consistono esclusivamente in arance o succo d'arancia — nessuno zucchero aggiunto, aroma artificiale, colorante artificiale o conservante. La loro dolcezza deriva interamente dagli zuccheri naturali della frutta presenti nella materia prima, a supporto di un posizionamento clean label nelle applicazioni alimentari e di integrazione.

PROPRIETÀ FISICHE E CHIMICHE

Panoramica dei due formati

Parametro	Polvere d'arancia	Polvere di succo d'arancia
Fonte	Arancia intera (scorza + polpa)	Succo spremuto a freddo
Lavorazione	Liofilizzato + criomacinato	Essiccato per spray a bassa temp.
Vitamina C	≥200 mg/100 g	≥150 mg/100 g
Bioflavonoidi	≥5 % (hesperidina, naringina)	≥2 % (dominato da d-limonene)

Parametro	Polvere d'arancia	Polvere di succo d'arancia
Fibra alimentare	≥12 %	≤1 %
Zuccheri naturali	Fruttosio/saccarosio equilibrati	≥80 % (fruttosio/glucosio)
Acido citrico	Non specificato	6-8 %
Umidità	≤5 %	≤3 %
Dimensione particelle (D90)	≤180 µm	≤70 µm
Colore	Arancio chiaro con granuli	Arancio brillante
Valore ORAC	≥10 000 µmol TE/g	≥6 000 µmol TE/g
Solubilità	Buona dispersibilità	100 % dissoluzione immediata in acqua fredda

Specifiche comuni

Parametro	Specifica
Fonte	100 % arance da agrumeti mediterranei
Additivi	Nessuno — nessun agente di carica, antiagglomerante o conservante
Idoneità dietetica	Vegano, Senza glutine, Non-OGM, Senza allergeni (senza frutta a guscio, senza soia, senza latticini)

NORMATIVE MICROBIOLOGICHE E SUGLI INQUINANTI

Parametro di prova	Specifica	Metodo di prova
Carica batterica totale	<10 000 UFC/g	ISO 4833
Lieviti e muffe	<500 UFC/g	ISO 21527
Coliformi	<100 UFC/g	ISO 4831
E. coli	Negativo/g	ISO 16649
Salmonella	Negativo/25 g	ISO 6579
Piombo (Pb)	<0,1 ppm	ICP-MS
Cadmio (Cd)	<0,05 ppm	ICP-MS
Residui di pesticidi	Oltre 500 sostanze non rilevabili	LC-MS/MS, GC-MS
Vitamina C (Polvere d'arancia)	≥200 mg/100 g	HPLC-UV (AOAC 967.21)
Contenuto di hesperidina	≥5 % (Polvere d'arancia)	USP <202>

5. CERTIFICAZIONI

Certificazione	Stato	Ente emittente
Non-OGM	☐ Verificato	Non-GMO Project / Laboratorio terzo
Vegano	☐ Verificato	Autodichiarazione
Senza glutine	☐ Verificato	Laboratorio terzo
Senza allergeni	☐ Verificato (senza frutta a guscio, senza soia, senza latticini)	Autodichiarazione
Kosher	☐ Disponibile su richiesta	Agenzia certificata
Halal	☐ Disponibile su richiesta	Agenzia certificata
ISO 22000	☐ Conforme	Bureau Veritas / SGS
HACCP	☐ Conforme	Audit di terze parti

APPLICAZIONI E LINEE GUIDA PER L'USO

Matrice principale di applicazione

Categoria di applicazione	Formato consigliato	Tasso d'uso
Integratori alimentari	Polvere d'arancia (fibre + flavonoidi)	500 mg - 2 g per porzione
Formule di sostegno immunitario	Polvere d'arancia (sinergia della frutta intera)	500 mg - 1 g per porzione
Confezioni smoothie	Polvere d'arancia o polvere di succo	1 - 3 cucchiaini per porzione
Bevande sportive ed energetiche	Polvere di succo d'arancia (dissoluzione immediata)	3 - 7 % della formulazione
Pasticceria (gummies, caramelle dure)	Polvere di succo d'arancia	10 - 20 % della formulazione
Rivestimenti al cioccolato	Polvere di succo d'arancia	1 - 5 % della formulazione
Yogurt vegetali	Polvere di succo d'arancia	1 - 3 % della formulazione
Pasticceria (torte, biscotti)	Polvere d'arancia (sostituzione della scorza)	5 - 10 % del peso della farina

Categoria di applicazione	Formato consigliato	Tasso d'uso
Snack di frutta e barre granola	Polvere d'arancia (spinta alle fibre)	5 - 10 % della massa totale
Guarnizioni per yogurt e avena	Polvere d'arancia	1 - 5 % della porzione
Miscele di condimenti salati	Polvere d'arancia	1 - 3 % della formulazione
Glassature e salse BBQ	Polvere di succo d'arancia (equilibrio agrodolce)	2 - 5 % della formulazione
Integratori (nutrizione equilibrata)	Miscela 70 % polvere di succo + 30 % polvere d'arancia	Rapporto personalizzato

Linee guida per la formulazione

Guida alla scelta del formato

- Scegliete la **Polvere d'arancia** quando: nutrizione massima (vitamina C + flavonoidi + fibra), sinergia del frutto intero, arricchimento di fibra, sostituzione di scorza a etichetta pulita e carattere autentico d'arancia sono prioritari. Ideale per integratori, barre ricche di fibra e prodotti di benessere di cibo integrale.
- Scegliete la **Polvere di succo d'arancia** quando: siano richiesti dissoluzione immediata, intenso sapore di succo agrumato, applicazioni in bevande limpide, confetteria e rapida dispersione del sapore. Ideale per bevande RTD, bevande sportive, gommose e applicazioni aromatiche per spray.
- Usate il **mix 70 % Polvere di succo + 30 % Polvere intera** per nutrizione ed aroma equilibrati in formulazioni di capsule o compresse per integratori.

Caratteristiche di sapore

- La Polvere d'arancia offre un sapore agrumato equilibrato con note autentiche di scorza — leggermente meno dolce del succo puro, con una sottile complessità della scorza ricca di flavonoidi.
- La Polvere di succo d'arancia offre un profilo di succo intenso, dolce-acidulo, dominato da acidi citici naturali (6-8 % di acido citrico) e zuccheri di frutta concentrati. Il sapore è immediatamente riconoscibile come succo d'arancia fresco.

Stabilità della vitamina C

La vitamina C è sensibile al calore e alla luce. Per una ritenzione massima, conservatela in condizioni fresche, buie ed ermetiche e incorporatela nelle formulazioni nella fase di raffreddamento per le applicazioni calde. Le applicazioni fredde (bevande, bevande RTD, integratori) preservano l'attività di vitamina C più elevata.

Funzionalità dell'acido citrico

Il 6-8 % di acido citrico naturale della Polvere di succo d'arancia fornisce acidità naturale e miglioramento del sapore. Questo può ridurre o eliminare la necessità di acido citrico aggiunto in formulazioni di bevande e canditi — a supporto di rivendicazioni clean label.

DOMANDE FREQUENTI

Q: Qual è la principale differenza tra la Polvere d'arancia e la Polvere di succo d'arancia?

A: La Polvere d'arancia è ottenuta dall'arancia intera (scorza e polpa incluse), preservando la fibra e l'intero profilo nutrizionale agrumato. La Polvere di succo d'arancia è ottenuta da succo d'arancia concentrato, offrendo una dissoluzione altamente immediata con intenso sapore di succo dolce-acidulo e fibra minima. La scelta dipende dalle priorità di formulazione: nutrizione di tipo cibo integrale (Polvere d'arancia) rispetto a intensità aromatica e velocità di dissoluzione (Polvere di succo d'arancia).

Q: Entrambi i prodotti forniscono vitamina C?

A: Sì. Sia la Polvere d'arancia sia la Polvere di succo d'arancia sono eccellenti fonti naturali di vitamina C e di altri antiossidanti dell'arancia. La Polvere d'arancia apporta ≥ 200 mg di vitamina C per 100 g; la Polvere di succo d'arancia apporta ≥ 150 mg di vitamina C per 100 g. Entrambi sono significativamente più potenti degli isolati di vitamina C sintetica per un posizionamento di integratore di tipo cibo integrale.

Q: Come devono essere conservati questi prodotti a base di arancia?

A: Per mantenere la freschezza ed evitare l'aggrumazione, conservate la Polvere d'arancia e la Polvere di succo d'arancia in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare e dall'umidità. Assicuratevi che i contenitori siano ben sigillati dopo ogni uso. In condizioni ottimali, entrambi i prodotti mantengono la loro integrità nutrizionale per una lunga durata di conservazione.

Q: Posso preparare succo d'arancia con queste polveri?

A: La Polvere di succo d'arancia è ideale per ricostituire bevande simili al succo mescolandola con acqua — la dissoluzione immediata crea una bevanda liscia che ricorda il succo. La Polvere d'arancia può essere aggiunta ai liquidi ma non si dissolve completamente in un succo chiaro a causa del suo contenuto di fibra, risultando più adatta per frullati, integratori e applicazioni dove la texture è accettabile.

Q: C'è zucchero aggiunto o ingredienti artificiali?

A: No. Sia la Polvere d'arancia sia la Polvere di succo d'arancia sono composte al 100 % da arance o succo d'arancia, senza zuccheri aggiunti, aromi artificiali, coloranti artificiali né conservanti. La loro dolcezza deriva interamente dagli zuccheri naturali della frutta presenti nella materia prima, a supporto di rivendicazioni clean label.

Q: Quali sono le principali proprietà a sostegno della salute?

A: Entrambi i prodotti sostengono molteplici ambiti della salute: (1) Alto contenuto di vitamina C a supporto della funzione immunitaria, della sintesi del collagene e della difesa antiossidante; (2) Flavonoidi agrumati (hesperidina, naringina, d-limonene) a supporto delle risposte anti-infiammatorie e della sinergia di assorbimento della vitamina C (secondo il *Journal of Nutrition*, 2021); (3) Fibra alimentare (pectina) a supporto della salute intestinale e della funzione digestiva (solo Polvere d'arancia); (4) Valori ORAC $\geq 6\,000$ – $10\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$ che offrono potente capacità antiossidante.

Q: Qual è il vantaggio della lavorazione a freddo?

A: La liofilizzazione preserva fino al 95 % in più di vitamina C rispetto all'essiccazione all'aria convenzionale. La micronizzazione criogena a basse temperature protegge i composti bioattivi termosensibili della scorza d'arancia senza introdurre note amare. L'essiccazione per spray a bassa temperatura del succo di frutta mantiene il profilo di sapore appena spremuto e l'attività vitaminica. Queste tecniche di lavorazione a freddo garantiscono gli ingredienti d'arancia più integri dal punto di vista nutrizionale e più autentici nel sapore disponibili.

Q: Qual è la quantità minima d'ordine e il tempo di approvvigionamento tipico?

A: Il nostro ordine minimo standard ingrosso è di 25 kg. Il tempo di produzione standard è di 10–20 giorni dalla conferma dell'ordine. Offriamo molteplici condizioni di pagamento tra cui D/A, D/P, L/C, T/T, MoneyGram, Western Union e carta di credito. Campioni gratuiti sono disponibili tramite FedEx, UPS o EMS.

CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO



Opzioni di confezionamento standard

Formato di confezione	Materiale	Unità/pallet
25 kg	Fusto in carta kraft alimentare con rivestimento PE	40 fusti/pallet
10 kg	Scatola alimentare con rivestimento PE	80 scatole/pallet
5 kg	Busta in alluminio con zip (per campioni)	200 buste/pallet
1 kg	Busta in alluminio con zip	Disposizione personalizzata

Condizioni di stoccaggio

Parametro	Specifica
Temperatura	Luogo fresco e asciutto (consigliato $\leq 25^{\circ}\text{C}$)
Umidità	$\leq 60\%$ di umidità relativa
Confezionamento	Contenitore ermetico e resistente all'umidità
Durata di conservazione	24 mesi dalla data di produzione
Luce	Proteggere dalla luce solare diretta
Dopo l'apertura	Richiudere ermeticamente; conservare in luogo fresco e buio

For more information, please visit our website:

<https://it.organic-way.com/prodotti/polvere-darancia/>