



Especificación Técnica de Jugo Concentrado de Limón

Producto: Jugo concentrado congelado de limon (Citruslimon)

R.N.E.: 05000832

R.N.P.A.: 05009705

Nº Revisor	Entrada en vigencia	Descripción
oo	8/18/2023	Se pone en vigencia

DATOS TECNICOS

DESCRIPCIÓN:

Jugo sin fermentar, obtenido a partir de frutos sanos, maduros y limpios de *Citruslimon* (limon), pasteurizado y concentrado en evaporador tipo T.A.S.T.E. (thermally accelerated short time evaporation) de 3 efectos y 5 pasos. No posee aditivos ni agregados.

El producto es apto para consumo humano y está libre de materias extrañas, sustancias toxicas y germenies patogenos que pueden ocasionar transtornos en la salud.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Aroma y sabor:	Típico de limones frescos.
Color:	-
Aspecto:	Típico de limones frescos. Líquido viscoso

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Brix refractométrico	57 ± 1 (a 20°C)
Brix corregido	64 ± 1 (a 20°C)
Brix reconstituidos	7 ± 0,2
Acidez	38 - 40 como ácido cítrico anhidro (pH 8,1)
% Pulpa suspendida en jugo reconstituido a 7 °Brix	0,1 - 3 % v/v
pH jugo concentrado	1,5 a 2,2
Ratio	1,3 a 1,65
Nitrógeno amínico	18 - 22
Vitamina C	35,00 a 45,00
Pulpa retenida	< 10 en malla de 20 mesh
Cuerpos extraños	Ausencia

RECUENTO MICROBIOLÓGICO (UFC/G)

Recuento total:	Max. 1000 ufc/ml
Hongos:	< 10 ufc/ml
Levaduras:	Max. 100 ufc/ml
Coliformes totales:	Ausencia
Escherischia Coli:	Ausencia

PRESENTACIÓN

El producto se presenta en tambores reacondicionados de 200 l., con doble bolsa cerradas con precintos que se completan hasta 260 kg. Los tambores son metálicos, con tapa desmontables precintadas con códigos, aptos para el envasado de jugo cítrico. Tienen revestimiento externo de esmalte sintético horneable y revestimiento interior sanitario. Las bolsas son de polietileno de baja densidad, de 80 micrones de espesor. Son de grado alimenticio, sin pigmentos y sin impresión.

ROTULADO

Los tambores se identifican con las siguientes etiquetas:



VIDA ÚTIL

La vida útil del jugo concentrado es de 24 meses desde su elaboración, conservado a -18°C. La vida útil del producto es referida a la estabilidad microbiológica del mismo. Hacia el final de la vida útil de la elaboración puede sufrir modificaciones leves.

TRANSPORTE

En las mismas condiciones que el almacenamiento

REFERENCIAS LEGALES

Código Alimentario Argentino CAPÍTULO XII, Artículo 1046 - (Res. 2067, 11.10.88) y Artículo 1047 - (Res 2067, 11.10.88). Codex Stan 64-1981

PROTOCOLO DE CALIDAD

Obligatorio para cada partida, establecido en parte de producción de jugo concentrado

Brisa M. Ceroleni
Encargada
Laboratorio de Control de Calidad
Cooperativa TICCIM
CUIT: 30-71410041-2
Ruta Nacional 14, km 347
Mocoretá, Corrientes