



## Especificación Técnica de Jugo Concentrado de Limón

Producto: Jugo concentrado congelado de limon (Citruslimon)

R.N.E.: 05000832

R.N.P.A.: 05009705

Nº Revisión	Entrada en vigencia	Descripción
00	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 tóxicas y germen patógeno que pueden ocasionar trastornos en la salud.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS


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

#### CARACTERÍSTICAS 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	
<p>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 codigos, aptos para el envasado de jugo cítrico citrico. Tienen revestimiento externo de esmalte sintético horneable y revestimiento inteior sanitario. Las bolsas son de polietileno de baja densidad, de 80 micrones de espesor. Son de grado alimenticio, sin pigmentos y sin impresión.</p>	
ROTULADO	
<p>Los tambores se identifican con la siguientes etequetas:</p>	
	
VIDA UTIL	
<p>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.</p>	
TRANSPORTE	
<p>En las mismas condiciones que el almacenamiento</p>	
REFERENCIAS LEGALES	
<p>Código Alimentario Argentino CAPÍTULO XII, Artículo 1046 - (Res. 2067, 11.10.88) y Artículo 1047 - (Res 2067, 11,10,88). Codex Stan 64-1981</p>	
PROTOCOLO DE CALIDAD	
<p>Obligatorio para cada partida, establecido en parte de producción de jugo concentrado</p>	

*[Handwritten signature]*

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