



## Especificación Técnica de Jugo Concentrado de Naranja

Producto: Jugo concentrado congelado de naranja (*Citrus sinensis*)

R.N.E.: 05000832

R.N.P.A.: 05009589

| Nº Revisor | 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 *Citrus sinensis* (naranja), 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 naranjas frescas.                 |
| Color:         | OJ4 – OJ5 (USDA)                            |
| Aspecto:       | Típico de naranjas frescas. Líquido viscoso |

### CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |   |
|--|---|
| Brix refractométrico                               | 64 ± 1 (a 20°C)                                     |
| Brix corregido                                     | 65 ± 1 (a 20°C)                                     |
| Brix reconstituidos                                | 11 ± 0,2  |
| Acidez   | 4,50 a 7,00 p/p como ácido cítrico anhidro (pH 8,1) |
| % Pulpa suspendida en jugo reconstituido a 11ºBrix | 2,00 a 7,00 % v/v                                   |
| pH jugo concentrado                                | 3,00 a 4,50   |
| Ratio  | 9,8 a 20,0  |
| Nitrógeno amínico                                  | 22,00 a 42,00                                       |
| Vitamina C   | 32,00 a 50,00                                       |
| Pulpa retenida                                     | < 10 en malla de 20 mesh                            |
| Cuerpos extraños                                   | Ausencia  |

### RECUENTO MICROBIOLÓGICO (UFC/G)

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

## PRESENTACIÓN

El producto se presenta en tambores de 200 l., con doble bolsa cerradas con precintos, que se completan hasta 265 kg. Los tambores son metálicos, con tapa desmontable, aptos para el envasado de jugo cítrico. Tienen revestimiento externo de esmalte sintético horneable y revestimiento interno 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 la siguientes etiquetas:



## VIDA UTIL

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