



Especificación Técnica de Jugo Concentrado de Pomelo

Producto: Jugo concentrado congelado de pomelo (Citrusparadisi)

R.N.E.: 05000832

R.N.P.A.: 05009705

Nº Revision	Entrada en vigencia	Descripción
00	18/8/2023	Se pone en vigencia

DATOS TECNICOS

DESCRIPCIÓN:

Jugo sin fermentar, obtenido a partir de frutos sanos, maduros y limpios de Citrusparadisi (pomelo), 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 FÍSICOQUÍMICAS

Brix refractométrico	54 ± 1 (a 20°C)
Brix corregido	58 ± 1 (a 20°C)
Brix reconstituidos	$9 \pm 0,2$
Acidez	7,5 -8,8 como ácido cítrico anhidro (pH 8,1)
% Pulpa suspendida en jugo reconstituido a 9 °Brix	< 3 % v/v
pH jugo concentrado	2,8 a 3,2
Ratio	6,5 a 7,8
Nitrógeno amínico	19 - 23
Vitamina C	45,00 a 55,00
Pulpa retenida	< 10 en malla de 20 mesh
Cuerpos extraños	Ausencia

RECuento MICROBIOLÓGICO

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 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 la siguientes etiquetas:

	JUGO CONCENTRADO CONGELADO DE POMELO
LOTE:	Tambor N°
°Brix:	P
Acidez:	
Ratio:	
Peso Neto:	
COMPOSICIÓN: Pomelos	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar a: -18°C	
FECHA DE ELABORACIÓN:	
VENCIMIENTO: 24 Meses desde su elaboración	
Elaborado por:	
Cooperativa de Transformación, Industrialización, Comercialización,	
Citricola de Mocoretá Limitada	
Ruta Nacional 14Km 347 - Mocoreta - Corrientes - Argentina	
www.cooperativaticcim.com - ventas@cooperativaticcim.com	
RNE N° 05000832	
RNPA N°	
USO INDUSTRIAL EXCLUSIVO	
INDUSTRIA ARGENTINA	

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
Mocoreta, Corrientes