

FICHA TÉCNICA ZUMO DE LIMÓN 100% NATURAL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Zumo de Limón 100% Natural es un producto obtenido directamente de la fruta fresca, sin adición de conservantes, colorantes ni azúcares. Se caracteriza por su sabor cítrico intenso, aroma fresco y alto contenido de vitamina C y antioxidantes. Zumo extraído de la variedad conocida como Limón Persa, Limón Tahití o Limón Pérsico.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR

Zumo ligeramente turbio típico del limón, amarillo claro.

OLOR

Con notas acidas, característico del zumo de limón. Sin olores extraños.

SABOR

Ácido afrutado, típico del limón.

APARIENCIA

Libre de materias extrañas, con partículas propias del limón.

CONSISTENCIA

Líquida

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

INDICADOR	MEDIDA	VALOR
Recuento Aeróbicos mesófilos	Ufc/g	Max 3000
Coliformes totales	Ufc/g	<3 - ausencia
Recuento mohos y levadura	Ufc/g	200
Salmonella	Ufc/g	Neg
Recuento Lactobacillus	Ufc/g	<10 - Neg
Staphylococcus aureus	Ufc/g	Neg - <10

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

INDICADOR	MEDIDA	VALOR
°Bx mínimo (20°C)	-	8
pH (20°C)	-	2.5 - 3.5
Acidez expresada como ácido cítrico anhidro	%	2.5 - 4.5
Sólidos en suspensión	%	6-oct
Viscosidad Brookfield sp 6-100 rpm	cps	300 - 600
Defectos visuales - puntos negros	und	Max 20

VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Un año en condiciones de congelación (-10°C ±2), sin interrupción de la cadena de frío. Consérvese en refrigeración a temperaturas entre 0 a 4°C ±2.



FICHA TÉCNICA ZUMO DE LIMÓN 100% NATURAL

REFERENCIAS COMERCIALES



CANECA DE 250 KG



BOLSA DE 20 KG



BOLSA DE 5 KG



ENVASE 350 ML