

# JUGO DE LIMÓN

	Unidad	Turbio		Claro		NFC
		400 GPL pulpa baja/estándar	500 GPL pulpa baja/estándar	400 GPL	500 GPL	<2%/ 6-12% pulpa baja/estándar
<b>Características organolépticas</b>						
Color		Amarillo	Amarillo	Ámbar	Ámbar	Amarillo
Aspecto		Característico del Limón	Característico del Limón	Característico del Limón	Característico del Limón	Característico del Limón
Sabor y aroma		Limón fresco	Limón fresco	Limón fresco	Limón fresco	Limón fresco
<b>Análisis físico-químico</b>						
Brix refractométrico (a 20 °C)	°Bx	41.00 - 49.50	49.00 - 58.50	40.00 - 45.00	47.50 - 56.00	7.00 - 8.50
Brix refractométrico (a 20 °C, corregido por acidez)	°Bx	47.00 - 55.50	56.00 - 65.50	46.00 - 51.00	54.50 - 63.00	7.85 - 9.65
Acidez titulable (pH 8,3 como ácido cítrico anhidro)	g/100 g	32.00 - 33.50	37.50 - 40.00	32.00 - 33.50	38.50 - 40.00	4.50 - 6.00
Acidez (GPL)	g/l	395 - 405	495 - 505	395 - 405	495 - 505	45 - 63
pH (a 8 °Bx)		2.0 - 2.8	2.0 - 2.8	2.0 - 2.8	2.0 - 2.8	2.0 - 3.0
Ratio (a 20 °C)		1.200 - 1.650	1.230 - 1.570	1.200 - 1.400	1.200 - 1.500	1.150 - 1.800
Ratio corregida		1.430 - 1.750	1.420 - 1.730	1.350 - 1.560	1.350 - 1.680	1.300 - 2.150
Sodio	ppm máx.	30	30	30	30	30
Nitrógeno amínico	mg/100 g	105 - 210	105 - 210	120 - 200	120 - 250	-
Ácido ascórbico (Vitamina C)	mg/100 g	165 - 340	170 - 380	210 - 300	210 - 330	300 min.
Transmitancia a 600 nm		-	-	>90	>90	-
Absorbancia a 430 nm		-	-	<1.0	<1.0	-
<b>Análisis microbiológico</b>						
Recuento total en placa	UFC/ml máx.	150	150	50	50	1000
Recuento de levaduras	UFC/ml máx.	100	100	30	30	500
Recuento de mohos	UFC/ml máx.	10	10	10	10	50
Coliformes totales	Inferior a UFC/m	Negativo				
Bacterias termoacidófilas (TAB)	UFC/10 g	No detectables				
Alicyclobacillus spp	UFC/10 g	Ausencia				
<b>Información adicional</b>						
Almacenamiento	°C	-18	-18	-18	-18	-18
Vida útil	meses	36	36	24	24	6
Envasado		Tambores de metal, baldes de plástico, cajas de cartón o de madera				