

JUGO DE LIMÓN DESHIDRATADO

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

Nombre Común: Jugo de Limón Deshidratado

Descripción del Producto: El jugo de limón se utiliza principalmente en botanas, bebidas preparadas, mayonesa, etc. El polvo contiene encapsulantes para mantener la esencia y el sabor natural de limón.

Método de Producción: El jugo es sometido a un proceso de deshidratación por medio de spray dryer.

Uso Autorizado: Industria Alimenticia

2. COMPOSICIÓN:

Jugo de Limón, Maltodextrina (agente encapsulante), Aceite esencial, Acido Cítrico y Dióxido de Silicio

CONTIENE ALÉRGENOS

No Si _____

CONTIENE OGM'S

No Si _____

3. PARÁMETROS
Microbiológicas

PARÁMETRO	RANGO	METODOLOGÍA
Mesófilos Aerobios	< 5,000 ufc/g	3M, AOAC 990.12
Hongos y Levaduras	< 50 ufc/g	3M, AOAC 2014.05
Estafilococos Aureus	< 10 ufc /g	3M AOAC 2003.07
Coliformes	< 10 ufc /g	3M, AOAC 991.14
E. Coli	Negativo	3M, AOAC 991.14
Salmonella	Ausente/ 375g	3M, AOAC 2016.01

Químicas

PARÁMETRO	RANGO	METODOLOGÍA
Humedad	< 4.0 %	AOCS Ba 2a-38
Ácidos Grasos Libres (como Ácido Cítrico)	60 - 70 %	AOCS Ca 5a-40
pH	2.0 - 3.5	Interno

Físicas

PARÁMETRO	RANGO	METODOLOGÍA
Retención en Malla #20	< 0.50 %	Interno

Atributos Sensoriales

PARÁMETRO	RANGO	METODOLOGÍA
Aspecto	Polvo Fino	Sensorial
Color	Amarillo Claro	Visual
Olor y Sabor	Sabor ácido, característico. Libre de olores extraños.	Sensorial

4. REQUERIMIENTOS ADICIONALES

Información Complementaria:

Embalaje	Se envasa en bolsas metálicas de 1 kg o sacos de polipropileno de 25 kg. Con la información del producto impresa en una etiqueta adherida al saco.
Configuración de Pallet	40 Sacos / Pallet
Método de Distribución	El transporte debe encontrarse limpio, libre de olores extraños, libre de residuos de cargas anteriores y prevenir la contaminación del material con otras sustancias ajenas. Deberá incluir certificado de fumigación vigente.
Condiciones de Almacenamiento	Se debe conservar en su empaque original perfectamente cerrado, en un lugar fresco, seco y a resguardo de la luz solar, libre de humedad de acuerdo a BPM. El polvo de limón es higroscópico y se debe almacenar a temperatura entre los 20°C y los 30°C (preferentemente 25°C) y con una humedad relativa menor a 50%. Si se utilizan tarimas de madera, colocar una separación de cartón.

Información Complementaria:

Vida de Anaquel	18 meses respetando las condiciones de almacenamiento.
Instrucciones para su manipulación, preparación y uso	10 gramos de polvo de limón equivalen a 200 mL de jugo de limón.
Uso no Aprobado, no pretendido, pero razonablemente esperado	Ingrediente para alimento animal.
Grupo de consumidores vulnerables	NA
Requisitos o Normas Aplicables	CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) CAC/GL 21-1997



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

APROBACIÓN DEL CLIENTE

Firmado (Nombre y Posición)

Nombre de la Empresa:

Fecha: