

JUGO DE LIMÓN EN POLVO

DESCRIPCIÓN

Polvo granular color blanco-amarillo, libre de materia extraña, sometido a secado aspersión.

INGREDIENTES

Jugo de limón mexicano, Ácido cítrico, Maltodextrina, dióxido de silicio, aceite esencial de limón, almidón modificado.

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

En costal blanco de papel trilaminado con bolsa interior de polietileno virgen con capacidad de 25kg

OLOR Y SABOR

Olor ligero y característico a limón natural

DETERMINACIÓN ORGANOLÉPTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Color	Blanco-amarillo	Visual
Sabor	Característico a limón	Sensorial
Olor	Característico a limón	Sensorial

DETERMINACIÓN FÍSICOQUÍMICA	ESPECIFICACIÓN			MÉTODO DE ANÁLISIS
	MÍN	MÁX	UNIDAD	
Humedad (%)	0.0	3.0	%	NMX-F-428-1982
Acidez (%)	50	60	%	NMX-F-103-1982
pH al 10	1.5	2.2	Valor numérico	NMX-F-317-S-1978

DETERMINACIÓN MICROBIOLÓGICA	ESPECIFICACIÓN			MÉTODO DE ANÁLISIS
	MÍN	MÁX	UNIDAD	
Coliformes Totales	0	10	UFC/g	NOM-113-SSA1-1994
Hongos	0	20	UFC/g	NOM-111-SSA1-1994
Levaduras	0	10	UFC/g	NOM-111-SSA1-1994
E. Coli		N.D	N.D	NOM-210-SSA1-2014

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Vida útil / Consumo preferente	12 meses
Condiciones de almacenamiento	Es estable a condiciones normales, pero debe evitarse la alta humedad para prevenir su compactación. Es recomendable mantener los sacos cerrados cuando no se utilicen. No almacenar con materiales que puedan transferir olores
Alérgenos	Ninguno

INFORMACIÓN ADICIONAL

Declaración de OGM	Producto libre de Organismos genéticamente modificados
Certificación	Kosher pareve
Certificación HACCP	En proceso de certificación

CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Empaque	Saco de papel Kraft con bolsa interior de polietileno, debidamente identificado con el nombre del producto, lote del producto, fecha de elaboración y caducidad
Embalaje	En tarima de 1.0 x 1.2 m, emplayados con plástico autoadherible
Transporte	Exclusivo para transporte de productos alimenticios
Almacenamiento	Área exclusiva para producto terminado, libre de polvo, separada de otros PT y de aquellos que pudieran transferir olores.
Documentación	Certificado de calidad