



PULPA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color		Bueno
Apariencia y flavor		Amarillo claro
Aroma		Típico de limon

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

	UNIDADES	
Brix - Refractometrico (a 20°C)	°Bx	7.00 - 9.00
Brix Refractometrico a 20°C,(acidez corregida)	°Bx	7.00 - 11.00
Acidez titulable pH 8,3 (expresado como ácido cítrico anh.)	g/100g	4.00 - 6.00
Concentración:	%	< 80
PEU:		Actividad de la pectinmetilesterasa en PEU/ml/min no debe ser mayor que $5,10^{-3}$ unidades

INFORMACIÓN ADICIONAL

	UNIDADES	
Almacenaje (mantener congelado):	°C	-18
Vida util	months	18
Packaging:		Tambores metálicos, Baldes plásticos

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

	UNIDADES	
Recuento Aerobios Totales	Max UFC/ml	1000
Recuentos de levaduras	Max UFC/ml	500
Recuentos de hongos	Max UFC/ml	10
Coliformes totales	UFC/ml	< 1
Bacterias termoácido resistentes (TAB)	/10g	No detectable
Alicyclobacillus spp	/10g	Ausencia