

PULPA DE LIMÓN PASTEURIZADAS Y CONGELADAS

Características organolépticas	Unidad	
Color		Amarillo claro
Sabor y aroma		Característicos del limón
Aspecto		Uniforme
Análisis físico-químico		
Brix refractométrico (a 20 °C)	°Bx	7.00 - 9.00
Brix refractométrico (a 20 °C, corregido por acidez)	°Bx	7.00 - 11.00
Acidez titulable (pH 8,3 como ácido cítrico anhidro)	g/100 g	4.00 - 6.00
Concentración	%	>80
PEU		La actividad de la pectinesterasa en PEU/ml/min no debe ser superior a 5.10 ⁻³ unidades.
Análisis microbiológico		
Recuento total en placa	UFC/ml máx.	1000
Recuento de levaduras	UFC/ml máx.	500
Recuento de mohos	UFC/ml máx.	10
Coliformes totales	UFC/ml	<1
Bacterias termoacidófilas (TAB)	UFC/10 g	No detectable
Alicyclobacillus spp	UFC/10 g	Ausencia
Información adicional		
Almacenamiento	°C	-18
Vida útil	meses	18
Envasado		Tambores de metal o baldes de plástico