

DESCRIPCIÓN GENERAL:

Jugo 100% natural extraído por proceso mecánico a partir de Limones frescos y maduros (Citrus x limon) cosechado en la península de Yucatan en Mexico. El jugo es concentrado, enfriado, filtrado, empacado en tambores y luego congelado. Las tapas de los tambores se cierran con sellos que cuentan con números rastreables. El producto no contiene ningún material extraño u otros ingredientes, conservadores de alimentos, edulcorantes o aditivos.

TEMPORADA DE CULTIVO:

Citrus x limon



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Brix directo	43.00 - 60.00
Grados brix corregidos	49.00 - 65.50
Acidez (% P/P)	30.00 - 32.90
Relación (Brix/Ácido)	1.49 - 2.20
GPL	395.00 - 415.00
Pulpa (% V/V)	0.50 - 2.00
Viscosidad (CP)	200 - 4000
Aceite (% V/V)	<0.025
Color	Característica
Sabor	Característica
Defectos	18.00 - 20.00
Ph	1.60 - 2.50

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella spp (UFC / 25 ml)	Ausente
Levadura (UFC/ml)	<100
Hongos (UFC/ml)	<100
Recuento total en placa (UFC/ml)	<100

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Embalaje Exterior	Tambores metálicos con recubrimiento fenólico epóxico
Embalaje Interior	Polietileno doble bolsa azul
Peso neto	250 Kg

INFORMACIÓN ADICIONAL

Composición	Jugo 100% Limón
Temperatura de almacenamiento	Congelado de -9 ° C a -20 ° C
Vida de anaquel	24 meses si se almacena correctamente
Aplicaciones	Bebidas de frutas, panadería, productos lácteos, helados, refrescos, preparación de frutas, comidas preparadas, mermeladas, jarabes y otras aplicaciones industriales alimentarias.
Población Vulnerable	No ha sido identificado
Recomendaciones	Una vez abierto conservar refrigerado y consumir lo antes posible, este producto requiere la adición de agua. 1 LT de concentrado con 6.5 LT de agua o la cantidad requerida según formulación o elaboración
Materias Extrañas	Ausente
Alérgenos	Este producto no contiene sustancias alergénicas de acuerdo con el reglamento Europeo No. 1169/2011
Información sobre OMG	Sin etiquetar de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003. Este producto no contiene citricos o ingredientes genéticamente modificados o manipulados.

CERTIFICACIONES



Food Safety

CERTIFICATED



**ARPEN S.P.R.
DE R.L. DE C.V.**

OFICINA:
Calle 77 #197 - A x 36 y 38
Col. Montes de Amé,
Mérida, Yucatán, México.
C.P. 97115

FABRICA:
Carretera Mérida - Chetumal
Km 103 S/N
Akil, Yucatán, México.
C.P. 97990

Email: arturo@arpen.mx
Tel: +52 (999) 3717184
Cell: +52 (999) 3579090
www.arpen.mx