

JUGO DE NARANJA

CONCENTRADO CONGELADO

CITROME

CMX-NJA-210

Se obtiene el jugo mediante el exprimido de la fruta Citrus Sinensis, variedad Valencia.

La pulpa es eliminada por filtración, después el jugo es concentrado por evaporación, pasteurizado a 98°C y congelado a -18°C.

COLOR

Naranja-ambar intenso, propio de la fruta.

SABOR

Buen sabor de fruta madura, libre de sabores extraños.

PROPIEDAD	UNIDAD	REFERENCIA	RESULTADOS
BRIX CORR.	°	Handbook-USDA	64.5 – 66.5
ACIDEZ	%	Handbook-USDA	2.9 – 4.75
RATIO	-	Handbook-USDA	14.0 – 22.0
DEFECTOS	-	Handbook-USDA	19 – 20
SABOR	-	Handbook-USDA	37 – 38
COLOR	-	Handbook-USDA	37 – 38
SCORE	-	Handbook-USDA	93 – 96
PULPA, (V/V)	%	Handbook-USDA	7.0 – 12.0
ACEITE	%	Handbook-USDA	0.006 – 0.012
CONTEO TOTAL	UFC/gr.	Q.C. Manual for Citrus-01	<500
YEST	UFC/gr.	Q.C. Manual for Citrus-01	<100
MOLD	UFC/gr.	Q.C. Manual for Citrus-01	<100

VIDA DE ANQUEL

24 meses al conservarse a una temperatura de -18°C

ENVASE

Tambor de Acero, con pintura interior epoxi – fenólica, y protegido por una doble bolsa de polietileno calibre 300 grado alimenticio, con un contenido neto de 260kg.

