

 PROBAMEX® Lo natural en ingredientes.	ESPECIFICACIÓN LIMÓN DU	CÓDIGO	PM.ES.03
		No. DE REVISIÓN	5
		FECHA DE ELABORACIÓN	28/09/2024
		PÁGINA	1 DE 1

1. DESCRIPCIÓN.

Polvo verde libre de materia extraña, se obtiene del secado por aspersión del jugo de limón natural de la variedad *Citrus Aurantifolia swingle* mejor conocido como limón mexicano, encapsulantes, aceite esencial de limón, dióxido de silicio, laca verde limón y verde jalapeño. Contiene amarillo 5 (Tartrazina).

2. ENVASE.

Sacos de papel Kraft de 25 Kg con tres capas, con bolsa interior de polietileno de baja densidad calibre 300. Cada envase deberá identificarse con el nombre del producto, peso neto, lote, fecha de fabricación, fecha de caducidad.

3. CONDICIONES DEL TRANSPORTE.

Temperatura ambiente. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

En lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa y el polvo. Mantener el envase perfectamente cerrado.

5. VIDA UTIL.

12 meses.

6. TIPO DE MUESTREO.

De acuerdo con el procedimiento, AG.PR.07.

7. ESPECIFICACIONES.

	Especificación y unidad	Método de prueba	Parámetro	Legislación aplicable
Sensoriales	Polvo fino homogéneo	Visual	Aspecto	NOM-092-SSA1-1994 NOM-110-SSA1-1994 NOM-111-SSA1-1994 NOM-112-SSA1-1994 NOM-113-SSA1-1994 NOM-127-SSA1-1994 NOM-210-SSA1-2014 NOM-CRP-001-ECOL/93 NOM-087-ECOL-SSA1-2002
	De acuerdo al patrón	Visual	Color	
	De acuerdo al patrón	Olfativo	Olor	
	De acuerdo al patrón	Gustativo	Sabor	
Fisicoquímicos	3.5 - 5.5	CC.IN.06	pH sol al 10%	
	2.0 - 5.0 %	CC.IN.09	Humedad	
	3.3 - 5.3 %	CC.IN.10	Acidez (como ácido cítrico)	
	Retiene máx. 55%	CC.IN.11	Granulometría (malla US)60	
Microbiológicos	máx. 10,000 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta total	
	máx. 10 UFC/g	MI.IN.02	Coliformes totales	
	máx. 10 UFC/g	MI.IN.03	Hongos y levaduras	
	Ausente	MI.IN.04	Salmonella sp (en 25 gramos)	
	Ausente	MI.IN.05	E.Coli	

8. PLAZO DE ANÁLISIS.

5 días.

9. USOS DEL PRODUCTO.

Se aplica como materia prima, para la formulación de productos como bebidas, botanas y dulces.

10. ACTUALIZACIONES

FECHA	CAMBIOS
23/12/2009	Cambio del que elaboró, el de Gerente de Investigación y Desarrollo por el de jefe de Producción de Mezclas y Azúcar de caña líquida y cambio de códigos de microbiología.
23/05/2011	Cambio de responsable, de jefe de producción de mezclas y azúcar de caña líquida por Jefe de producción de mezclas. En el apartado 2 Envase, se elimina la parte de gramaje de 95-100g. Se incluye el parámetro y especificación de granulometría. En el parámetro de E. Coli y Salmonella sp se cambia la especificación de NEGATIVO por Ausente.
01/06/2016	Se actualiza logo. Se modifica nombre de la especificación. Se actualiza apartado de descripción, apartado de usos del producto y apartado de envase de acuerdo a lo indicado en la etiqueta. Modificación de unidad microbiológica en Coliformes totales de máx. 5 UFC/g por máx. 10 UFC/g y en Cuenta total de máx. 1,000 UFC/g por máx. 10,000 UFC/g.
09/09/2022	Actualización de logo, responsabilidades y envasado en C-300. Se incluye legislación aplicable
28/09/2024	Se añade legislación aplicable en el cuadro. Actualización de responsabilidades.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Supervisor de producción de mezclas	Jefe de aseguramiento de calidad	Coordinador de planta