

 PROBAMEX®	ESPECIFICACIÓN LIMÓN N-2	CÓDIGO	PM.ES.04
		No. DE REVISIÓN	6
		FECHA DE ELABORACIÓN	17/01/2025
		PÁGINA	1 DE 2

1. DESCRIPCIÓN.

Polvo verde amarillento higroscópico con alto contenido de sólidos de jugo de limón libre de materia extraña, se obtiene del secado por aspersión del jugo de limón natural de la variedad *Cytrus Aurantifolia swingle*, mejor conocido como limón mexicano, encapsulantes, ácido cítrico y dióxido de silicio.

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 entre 10 y 25°C. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

En lugar fresco, limpio y seco, protegido de la luz solar directa. Mantener el envase perfectamente cerrado. Temperatura entre 10 y 25°C.

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	2.0 - 4.0	CC.IN.06	pH sol al 10%	
	1.8 - 3.8%	CC.IN.09	Humedad	
	45 - 55 %	CC.IN.10	Acidez (como ácido cítrico)	
Microbiológicos	máx. 10,000 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta total	
	máx. 10 UFC/g	MI.IN.02	Coliformes totales	
	máx. 100 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, dulces, mayonesas, y en general en cualquier formulación que requiera jugo de limón natural.

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 cambia la especificación del parámetro de E. Coli y Salmonella sp 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 con lo indicado en la etiqueta.
09/09/2022	Actualización de logo, responsabilidades y envasado en C-300. Se incluye legislación aplicable.

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

 PROBAMEX®	ESPECIFICACIÓN LIMÓN N-2	CÓDIGO	PM.ES.04
		No. DE REVISIÓN	6
		FECHA DE ELABORACIÓN	17/01/2025
		PÁGINA	2 DE 2

28/09/2024	Se añade legislación aplicable en el cuadro. Se actualizan responsabilidades.
17/01/2025	Actualización del logo. Se añaden intervalos de temperaturas óptimas de transporte y almacenamiento.