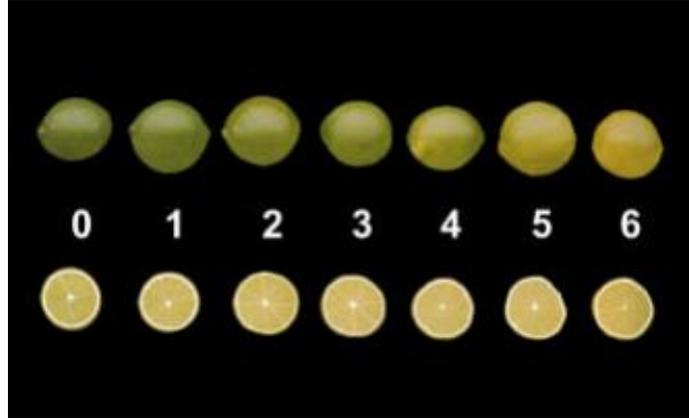


| | |
|---|--|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | LIMON TAHITI (<i>Citrus aurantifolia Swingle</i>) |
| IMAGEN DE REFERENCIA |  |
| ORIGEN / LUGAR DE ORIGEN | Vegetal / Colombia |
| USO | Materia prima para elaboración de néctares y zumo de limón. |
| INGREDIENTES | Fruta limón 100% |
| CARACTERÍSTICAS | <ul style="list-style-type: none"> • Los frutos deben estar enteros. • Los frutos deben tener la forma característica de la variedad. • Los frutos deben tener aspecto fresco y consistencia firme. • Los frutos deben estar sanos, libres de insectos y/o enfermedades que demeriten la calidad del producto. • Los frutos deben estar libres de humedad externa anormal, producida por mal manejo en las etapas de post cosecha. • Los frutos deben de estar exente de cualquier olor y/o sabor extraño. • Los frutos deben de estar exentes de materiales o cuerpos extraños como son: tierra, polvo, insectos, plagas, enfermedades, agroquímicos. • Los frutos deben ir sin daños físicos o mecánicos. • Los frutos deben ir calibrados. |
| MÉTODO DE PRODUCCIÓN | El limón se obtiene a partir de un proceso de limpieza y adecuación del terrero, siembra a partir de semillas o injertos, labores de fertilización (controles internos), recolección de la fruta, clasificación y distribución cumpliendo las Buenas Prácticas de agrícolas y de manufactura. |
| REQUISITOS ESPECIFICOS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN | <ul style="list-style-type: none"> • El limón deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de modo que permita la manipulación y el transporte de los frutos sin deterioro alguno. • No se permiten limones con manchas o escamas, pero si se permiten frutos con heridas o lesiones superficiales siempre y cuando no superen el 10% por peso por unidad de empaques. • No se admite la aparición de ningún fruto con manchas pardas. • La madurez se aprecia visualmente por su color externo, su estado se puede confirmar por medio de la determinación del contenido de jugo y la acidez titulable. |

Tabla de color en diferentes estados de madurez:



- El contenido mínimo de jugo de limón a partir del color 0 es de 27%.
- Para su comercialización se debe tener en cuenta que la lima Tahití es un fruto no climatérico.
- El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos sin deterioro alguno hasta su destino final.

| | | |
|---|---|--|
| REQUISITOS FISICO-QUIMICOS (Determinado en frutos en estado de madurez de consumo) | ° BRIX pH TAMAÑO ACIDEZ TITULABLE | 7-11 1-2,9 60-165 g Máximo 5% (ácido cítrico) a partir del color 0 |
| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS | COLOR OLOR SABOR | Característico y natural de la fruta Característico y natural de la fruta Característico y natural de la fruta |
| REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS | PARÁMETRO E. Coli Salmonella spp. | ESPECIFICACIÓN <10 UFC/g Ausencia / 25 g |
| REQUISITOS DE CONTAMINANTES | PARÁMETRO Plomo (11,8 y 11,9) Cadmio (12,8) | NIVEL MÁXIMO 0,10 y 0,20 mg/kg peso fresco respec. 0,050 mg/kg peso fresco |
| REQUISITOS DE PLAGUICIDAS (*Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo) | PLAGUICIDA Bifentrin Oxidemetón-metilo | LÍMITE MÁXIMO DE RESIDUO PLAGUICIDA (mg/kg) 0,05* 0,2 |
| PRESENTACIÓN | Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y en buen estado. | |



FICHA TECNICA FRUTA FRESCA
LIMÓN TAHITÍ

Código: PRD PR I FT 001-001-004

Versión: 02

05/02/2023

Página 3 de 4

| | |
|--|--|
| EMBALAJE Y TRANSPORTE | <ul style="list-style-type: none">• Dentro de canastillas plásticas.• No transportar con productos no compatibles que alteren las propiedades de la fruta.• El vehículo debe presentar buenas condiciones higiénicas y estar protegido de la contaminación externa. |
| VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Entero y fresco de 2 meses a temperatura de 7°C. |
| ACONDICIONAMIENTO PREVIO A SU USO | Proceso de lavado, desinfección y pelado. |
| CRITERIOS DE RECHAZO | <ul style="list-style-type: none">• Serán rechazados aquellos frutos que se encuentren reventados y partidos, blandos, sucios, muy maduros o que presenten infestación por plagas.• Para los criterios de aceptación, se acepta hasta el 10% del total de la carga de frutos, que incumplan con las características de recepción establecidas.• Si la muestra evaluada no cumple los requisitos especificados en esta norma, se debe rechazar el lote. En caso de discrepancia, se deben repetir los ensayos sobre la muestra reservada para tal fin. Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso debe ser motivo para rechazar el lote. |

COPIA NO CONTROLADA



FICHA TECNICA FRUTA FRESCA
LIMÓN TAHITÍ

Código: PRD PR I FT 001-001-004

Versión: 02

05/02/2023

Página 4 de 4

FUENTES:

- **NTC 4087** Especificaciones Fruta fresca. Lima Tahití. ICONTEC
- https://b2bmarketplace.procolombia.co/sites/default/files/products/ficha-tecnica-limon-tahiti_4.pdf
- *Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas*, FAO 2003
- *Resolución 1407 de 2022 Min. Salud y protección social. Requisitos microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.*
- *Resolución 4506 de 2013 Min. Salud y protección social. Niveles de contaminantes máximos en alimentos destinados a consumo humano.*
- *Resolución 2906 de 2007 Min. Salud y protección social. Límites máximos de residuos de plaguicidas LMR en alimentos para consumo humano.*

CONTROL DE CAMBIOS:

| FECHA | VERSIÓN | CAMBIO | RESPONSABLE |
|------------|---------|--|-------------|
| 05/02/2023 | 02 | Se actualiza respecto a los requerimientos de ISO 22000-2018 y Codex CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 (2003) | Calidad |

Jenifer Paz

Carlos Quintero Solis

REALIZADO POR:
Auxiliar de calidad

REVISADO POR:
Coordinador de calidad

APROBADO POR:
Gerente general