



GREEN POINT

# JUGO DE LIMÓN

DESHIDRATADO POR  
PROCESO SPRAY DRY

[WWW.GREENPOINT.COM.UY](http://WWW.GREENPOINT.COM.UY)

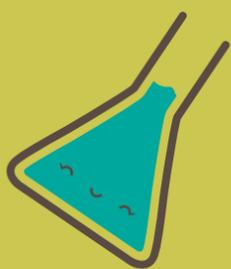
## DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de jugo de limón concentrado,  
secado con excipiente y sales de secado.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Apariencia: Polvo fino  
Color: amarillento  
Sabor: típico a limón  
Contiene 65 % sólidos de limón

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS



Tamaño de partícula: Mín. 95 % pasa a través de malla de 40 mesh.  
Nitrógeno Amínico: Mín. 145 mg/ 100 g  
pH (sn al 5%): 4 - 5  
Humedad: Máx 3%

## APLICACIONES:

¡Bebidas, mayonesas, dressings, helados

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos viables: < 10.000 ufc/gr.  
Coliformes a 30 °C :< 10 NMP/gr.  
Coliformes a 45 °C: < 3 NMP/gr. (Ausencia)  
Hongos y Levaduras:< 100 ufc/gr.  
Staphylococcus aureus Coag. (+)/gr : Ausencia  
Salmonella spp ufc/25gr: Ausencia

## ALMACENAMIENTO:

Conservar en envase original bien cerrado, en lugar fresco y seco.

## PRESENTACIÓN:

Bolsas de papel kraft con bolsa interna de polietileno de 80 micrones.

## PERÍODO DE APTITUD:

9 meses almacenado en las condiciones indicadas.



## MISIÓN:

“NACIMOS CON EL ALTO COMPROMISO DE SATISFACER Y SUPERAR LAS EXPECTATIVAS DE NUESTROS CLIENTES, MANTENIENDO LOS MÁS ALTOS VALORES EN INNOVACIÓN, CALIDAD Y PRODUCTOS COMPETITIVOS.”