


	<h1>LIMES TAHITI</h1> <p>(<i>Citrus aurantifolia Swingle</i>)</p>	Versión: 01
		2024
		Página <b>1</b> de <b>6</b>

NOMBRE DEL PRODUCTO	LIMES TAHITI ( <i>Citrus aurantifolia Swingle</i> )
IMAGEN DE REFERENCIA	
DESCRIPCION	Es de forma ovalada o redonda, de cáscara delgada sin semilla y muy jugoso. Tiene un tamaño de 5 a 7cm de largo y unos 4 a 6cm de diámetro. La piel de este tipo de limes es delgada de color verde oscura y pulpa verde clara
LUGAR DE ORIGEN	Vegetal / Colombia
USO	Materia prima para elaboración de néctares y zumo de limón.
INGREDIENTES	Fruta limes 100%
CARACTERÍSTICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los frutos deben estar enteros.</li> <li>• Los frutos deben tener la forma característica de la variedad.</li> <li>• Los frutos deben tener aspecto fresco y consistencia firme.</li> <li>• Los frutos deben estar sanos, libres de insectos y/o enfermedades que demeriten la calidad del producto.</li> <li>• Los frutos deben estar libres de humedad externa anormal, producida por mal manejo en la etapa de post cosecha.</li> <li>• Los frutos deben de estar fuera de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> <li>• Los frutos deben de estar fuera de materiales o cuerpos extraños como son: tierra, polvo,insectos, plagas, enfermedades, agroquímicos.</li> <li>• Los frutos deben ir sin daños físicos o mecánicos.</li> <li>• Los frutos deben ir calibrados.</li> </ul>
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.



# LIMES TAHITI

(Citrus aurantifolia Swinglw)

Versión: 01

2024

Página 2 de 6

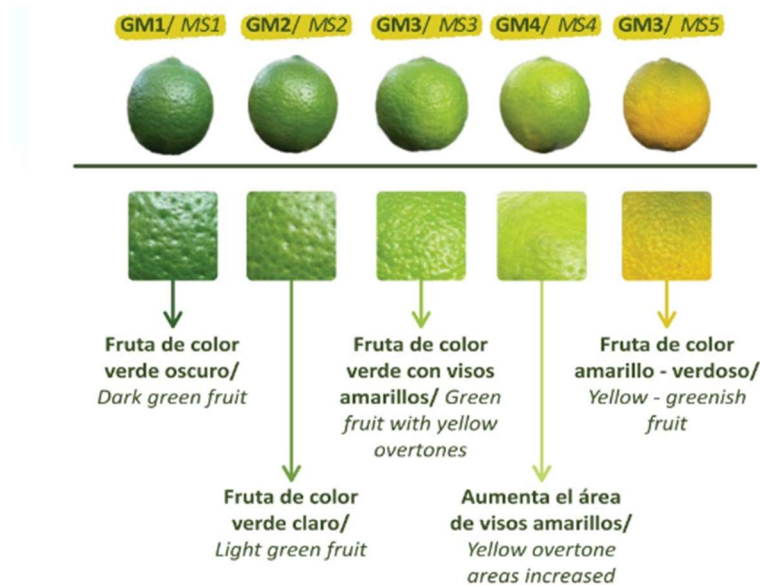
## REQUISITOS ESPECIFICOS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

- 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 limes Tahití es un fruto noclimatérico.
- El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos sin deterioro alguno hasta su destino final.

Grado Maduración: GM  
Maturity Stage: MS



Fuente: NTC 4087

idas


## REQUISITOS FISICO- QUIMICOS (Determinado en frutos en estado de madurez de consumo)

° BRIX	7-11
pH	1-2,9
TAMAÑO	60-165 g
ACIDEZ TITULABLE	Máximo 5% (ácido cítrico) a partir del color 0

## REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
E. Coli	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia / 25 g

	<h1>LIMES TAHITI</h1> <p>(<i>Citrus aurantifolia</i> Swinglw)</p>	Versión: 01
		2024
		Página 3 de 6

REQUISITOS DE CONTAMINANTES	<b>PARÁMETRO</b> Plomo (11,8 y 11,9) Cadmio (12,8)	<b>NIVEL MÁXIMO</b> 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)	<b>PLAGUICIDA</b> Bifentrin Oxidemetón-metilo	<b>LÍMITE MÁXIMO DE RESIDUO PLAGUICIDA (mg/kg)</b> 0,05* 0,2
PRESENTACIÓN	Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y en buen estado.	
<b>EMBALAJE, PALETIZADO Y TRANSPORTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dentro de canastillas plásticas.</li> <li>No transportar con productos no compatibles que alteren las propiedades de la fruta.</li> <li>El vehículo debe presentar buenas condiciones higiénicas y estar protegido de la contaminación externa.</li> <li>El producto se despacha en cajas de 38lbs aprox para USA y fabricadas en cartón corrugado.</li> <li>Cajas de 38lbs aprox (16 Kl de fruta por caja): 70 cajas por pallet, 20 pallets por contenedor, 1400 cajas por contenedor.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>No transportar con productos no compatibles que alteren las propiedades de la fruta. El vehículo debe presentar buenas condiciones higiénicas y estar protegido con una carpa o furgón.</li> <li>Refrigerado desde planta hasta su destino final sin perder la cadena de frío.</li> </ul>	



# LIMES TAHITI

(Citrus aurantifolia Swinglw)

Versión: 01

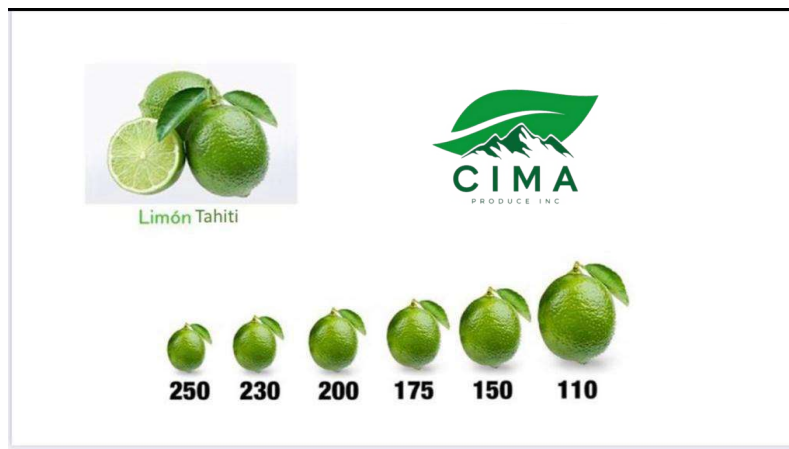
2024

Página 4 de 6

## DIAMETRO Y PESO APROX UNIDADES

La aplicación de tolerancia a la cantidad por caja es de 3% al 5%.

TAMAÑOS	DIAMETRO MINIMO	DIAMETRO MAXIMO	CONTEO DE LIMONES POR CARTON DE 16 KL
110	6.1 cm	6.4 cm	110
150	5.7 cm	6 cm	150
175	5.4 cm	5.6 cm	175
200	5.1 cm	5.3 cm	200
230	4.9 cm	5 cm	230
250	4.5 cm	4.8 cm	250
275	--47.9 mm	275	275



## VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Entero y fresco de 30 días a temperatura de 7°C a 8°C (44.6 °F a 46.4 °F) Humedad de 85% a 90%.
- Se mantiene la cadena de frio en planta y al salir de ella con destino a bodega final (USA), sin interrupción.
- Después de 15 días va perdiendo su color verde.

## CRITERIOS DE RECHAZO

- 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 20% del total de la carga de frutos.
- Si la muestra evaluada no cumple los requisitos especificados en esta norma, se deberechazar 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 debeseer motivo para rechazar el lote.



# LIMES TAHITI

(Citrus aurantifolia Swinglw)

Versión: 01

2024

Página 5 de 6

## CLASIFICACIÓN

- Categoría extra. El limón debe estar exenta de todo defecto, aceptando alteraciones superficiales que no excedan el 15% del área total del fruto, siempre y cuando no afecten la apariencia general del producto.



- Categoría I. Defectos leves en la forma, defectos leves en el color, causados por el sombreamiento que produce por el contacto entre los frutos en el árbol y cicatrices superficiales ocasionada por insectos. Estos defectos no deben exceder el 30% del área total del fruto.



- Categoría 1.5. Defectos en la forma, defectos en el color causados por el sombreamiento que se produce por el contacto entre los frutos en el árbol y cicatrices superficiales ocasionadas por insectos. Estos defectos no deben exceder el 50% de área del fruto y piel rugosa.

## TOLERANCIAS DE CALIDAD

- Categoría extra. Se admite hasta el 5% en número o en peso de frutos que no correspondan a los requisitos de esta categoría.
- Categoría I. Se admite hasta el 10% en número o en peso de frutos que no correspondan a los requisitos de esta categoría.
- Categoría 1.5. Se admite hasta el 10% en número o en peso de frutos que no correspondan a los requisitos de esta categoría, con excepción de productos con magulladuras severas o heridas no cicatrizadas.