

Composizione

Succo di limone (*Citrus limonum* L.) naturale ottenuto mediante spremitura a freddo con successivi trattamenti di filtrazione, originario della Sicilia, conservato mediante metabisolfito di potassio (E224).

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: liquido limpido senza polpa

Colore: giallo-verde brillante, non trasparente

Odore: caratteristico di limone, senza note sgradevoli

Sapore: caratteristico di limone senza note eccessivamente astringenti

Caratteristiche chimiche

<i>Parametro</i>	<i>Valori</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Metodica*</i>
Residuo ottico (refrattometrico)	7,0-9,0	gradi brix	(IFFJP-8)
Acidità (come acido citrico anidro)	45-63	g/l	(IFFJP-3)
Rapporto citrico/isocitrico	200 max		
pH	2,0-2,6		(IFFJP-11)
Numero di formolo (a 8° bx)	13-26	ml NaOH 0,1 N per 100 ml	(IFFJP-30)
Acido ascorbico	150 min	mg/l	(Merk 1.16981.0001)
Pesticidi	limiti di legge		
E224 (antimicrobico)	limiti di legge		(IFU N.7a-1987)

Caratteristiche fisiche

<i>Parametro</i>	<i>Valori</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Metodica*</i>
Corpi estranei	assenti		
Contenuto in polpa	quasi assente		(IFU N.60)

* IFFJP: International Federation of Fruit Juice Producer, IFU: International Fruchtsaft Union

Parametro

Parametro	Valori	Unità di misura	Metodica*
C.B.T.	<100	u.f.c./ml	(ISO 2293)
Muffe e lieviti	<10	u.f.c./ml	(ISO 7954)

Caratteristiche nutrizionali medie (da analisi presso laboratorio esterno)

Parametro	Valori	Unità di misura
Valore energetico	27	kcal/100 ml
Proteine	116	kJ/100 ml
Carboidrati	0,4	g/100 ml
Grassi	2,0	g/100 ml
	0,03	g/100 ml

Modalità di conservazione

Prodotto confezionato: mantenere in luogo fresco, al riparo dai raggi solari

Prodotto aperto: richiudere dopo l'uso e conservare in frigorifero

Shelf life

12 mesi dalla data di produzione, in contenitori integri e alle modalità di conservazione specificate.