

ANÁLISIS SENSORIAL	ESPECIFICACIÓN
--------------------	----------------

Color	Verde amarillento
Olor y Sabor	A jugo de limón
Apariencia	Polvo fino libre de impurezas

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO	ESPECIFICACIÓN	
	MÍNIMO	MÁXIMO

% Humedad	-----	4.0
pH (Sol. 10%)	1.50	3.0
Acidez (%Bs) (como ácido cítrico)	55.0	65.0

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	ESPECIFICACIÓN	
	MÍNIMO	MÁXIMO

Mesofílicos Aerobios (UFC/g)	-----	5,000
Coliformes Totales (UFC/g)	-----	10
E.Coli	-----	Negativo
Hongos y Levaduras (UFC/g)	-----	100

Documento Versión Web / Estimado Cliente: Antes de realizar su compra solicite la última versión de este documento.

GRUPO NEOKEM, S.A. DE C.V.

Carretera Reynosa 2301, Bodega XB1. Colonia 29 de Julio, Guadalupe, N.L. México, C.P. 67205. Tels. (81) 8326-1189 / 2318-6900