

LIMÓN TAHITÍ

Fruto no climatérico, ovalado y jugoso. Constituida por gajos en su interior. Su piel es de color verde en la etapa de madurez y amarillenta cuando esta sobre maduro. La cáscara es fina y contiene semillas.

Referencia: LIM0101

Producto: Limón 100% natural

Variedad: Tahití

Nombre científico: Citrus Aurantifolia Swingle

Categoría: Primera

Maduración: Forma natural

Origen: Aguadas, Caldas- COLOMBIA

Altura de cosecha (msnm): 900-1000



Contamos con certificación BPA

CALIBRE

Peso promedio (g): 70-120

Diámetro (mm): 48- 60

PARAMETROS DE CALIDAD

No se utiliza ningún tipo de fungicidas, insecticidas o acaricidas por aspersion directa al árbol o a la fruta. Defectos y alteraciones superficiales no exceden el 10 % del área total del fruto y no afectan la apariencia general del producto.

Características Físicoquímicas

Grados Brix promedio: 8.8

% de Acidez promedio: 8

pH promedio: 2.35

% del jugo promedio: 43%

Características Organolépticas

Aspecto de la fruta: Fruto ovalado sin pedúnculo, pezón corto, limpias, firmes al tacto y sin porosidad.

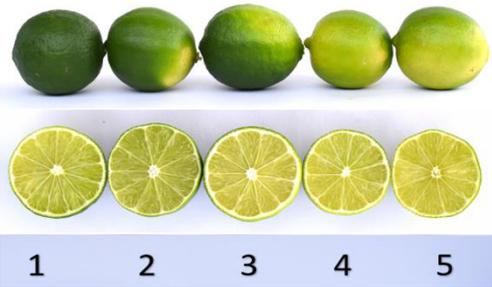
Color: Verde o amarillo dependiendo del grado de maduración, pulpa amarillo verdoso.

Olor: Notas aromáticas, cítricas, características de la fruta.

Sabor: Característico de la fruta, notas muy ácidas, amargas.

NUESTRA CALIDAD

- Limones sanos, libres de ataques de insectos y/o enfermedades que involucren la calidad interna del fruto.
- Libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas postcosecha (recolección, acopio, selección, clasificación, almacenamiento y transporte).
- Frutos exentos de cualquier olor y/o sabor extraño (provenientes de otros productos empaques o recipientes y/o agroquímicos, con los cuales hayan estado en contacto).
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Exentos de materiales extraños (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños) visibles en el producto o en su empaque.
- Compactos, sin rugosidades o lesiones físicas como depresiones, magulladuras o heridas.

GRADO DE MADUREZ	
Pintón: Verde pintón, de 1 a 3 (según imagen)	Maduro: Verde amarillento, de 4 a 5 (según la imagen)
<p>La madurez de la lima Tahití se aprecia visualmente por su color externo.</p> <p>COLOR 1: fruto de color verde.</p> <p>COLOR 2: fruto de color verde claro y aparecen visos amarillos.</p> <p>COLOR 3: aumenta el área de los visos amarillos.</p> <p>COLOR 4: el fruto es de color amarillo-verdoso.</p> <p>COLOR 5: fruto de color amarillo.</p>	

PROCESAMIENTO

El limón tahití se recibe en bodega, ingresa a ser lavada y desinfectada, después se encera y se pasa a su respectiva clasificación dependiendo del tamaño y estado de maduración. La fruta se almacena en canastillas limpias y ventiladas. Los limones tahití no se exponen al calor excesivo.

PRESENTACIONES

- Granel, mallas de 1-3 kilos, costales de 5, 10, 40 kilos.
- Almacenamiento en canastillas plásticas limpias y ventiladas que van de 2.4 a 17Kg aprox.