

**NORMA DEL CODEX PARA EL ZUMO (JUGO) DE LIMON  
CONSERVADO POR MEDIOS FÍSICOS EXCLUSIVAMENTE  
CODEX STAN 47 - 1981  
(NORMA MUNDIAL)  
ANTERIORMENTE CAC/RS 47-1981.**

**1. DESCRIPCIÓN**

Zumo (jugo) sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido por procedimiento mecánico, del endocarpio de limones ( Citrus limon Burm. f.), maduros y en buen estado, conservados por medios físicos exclusivamente . El zumo podrá haber sido concentrado y luego reconstituido con agua adecuada para conservar los factores esenciales de composición y calidad del zumo.

**2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**

**2.1. Sólidos solubles y acidez**

El contenido de sólidos de limón solubles del zumo (jugo) de limón no será menor del 6% m/m, determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez, y expresado en ° Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa. La acidez titulable total del zumo de limón, expresada como ácido cítrico anhidro, no será inferior al 4,5% m/m.2.2Contenido de etanolEl contenido de etanol no excederá de 3 g/kg.2.3Aceites esenciales

El contenido de aceites esenciales no excederá de 0,5 ml/kg.

**2.4. Propiedades organolépticas**

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos del zumo (jugo) de limón. Se permite la restitución de los componentes volátiles naturales del zumo de limón a cualquier zumo de limón del que se le hayan extraído dichos componentes volátiles naturales del zumo de limón.

**2.5. Uso de concentrados**

Se permite la adición de concentrados al zumo. Sólo podrán emplearse concentrados de limón (Citrus limon Burm. f.)

**3. CONTAMINANTES**

|                                   | <b>Nivel máximo</b> |
|-----------------------------------|---------------------|
| 3.1. Arsénico (As)                | 0,2 mg/kg           |
| 3.2. Plomo (Pb)                   | 1 mg/kg             |
| 3.3. Cobre (Cu)                   | 5 mg/kg             |
| 3.4. Zinc (Zn)                    | 5 mg/kg             |
| 3.5. Hierro (Fe)                  | 15 mg/kg            |
| 3.5. Estaño (Sn)                  | 250 mg/kg           |
| 3.6. Suma de cobre, zinc y hierro | 20 mg/kg            |
| Dióxido de azufre                 | 10 mg/kg            |

**4. HIGIENE**

4.1. Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. CAC/RCP 2-1969) y los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969, Rév. 2-1985) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.2. Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

estará exento de microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y

estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda representar un riesgo para la salud.

## **5. PESOS Y MEDIDAS**

### **5.1. Llenado de los recipientes**

#### **5.1.1. Llenado mínimo**

El zumo (jugo) de limón deberá ocupar, como mínimo, el 90% v/v de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

## **6. MARCADO O ETIQUETADO**

### **6.1. Envases destinados al consumidor final**

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1985, Volumen 1 del Codex Alimentarius), se aplicarán las siguientes disposiciones:

#### **6.1.1. Nombre del alimento**

El nombre del producto será "zumo (jugo) de limón".

#### **6.1.2. Lista de ingredientes**

En la etiqueta deberá figurar la lista completa de los ingredientes, en orden decreciente de proporciones, en la excepción de que no será necesario declarar el agua añadida para la reconstitución del zumo de conformidad con la Sección 1. Cuando se trate de zumo de limón preparado a partir de un concentrado, el hecho de la reconstitución deberá declararse en la lista de ingredientes en la forma siguiente: "zumo (jugo) de limón preparado a partir de un concentrado" o "zumo (jugo) de limón reconstituido", o "zumo (jugo) de limón preparado a partir de zumo (jugo) de limón concentrado".

#### **6.1.3. Requisitos adicionales**

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

En la etiqueta no podrá representarse gráficamente otra fruta que no sea el limón, ni otro zumo (jugo), que no sea el zumo de limón.

Cuando el zumo (jugo) de limón, deba conservarse refrigerado, deberán darse instrucciones para su conservación y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

#### 6.1.4. Marcado de la fecha

La "fecha de durabilidad mínima" deberá declararse en mes y año, en secuencia numérica no codificada, salvo que, cuando se trate de productos con duración en almacén superior a 18 meses, bastará el año.

#### 6.1.5. Instrucciones para la conservación

Además de la fecha, se indicarán todas las condiciones especiales para la conservación del alimento, si la validez de la fecha depende de ellas.

Cuando sea practicable, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

### 6.2. **Recipientes no destinados a la venta al por menor**

Cuando se trata de zumo de limón a granel, la información exigida en la sección 6.1 deberá figurar en el envase, o en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador que deberán aparecer en el envase. De todos modos, podrá sustituirse el nombre y la dirección del fabricante y del envasador con una señal de identificación, siempre que esa señal se pueda identificar claramente con los documentos que acompañen el envase.

## 7. **MÉTODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase la Parte VI de esta publicación.