



FICHA DE ESPECIFICACIONES DE MATERIA PRIMA

Revisión: 03
Fecha: 15.09.2026

PRODUCTO: LIMÓN

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre común: Limón fresco

Nombre científico: *Citrus limon*

Tipo de producto: Fruta cítrica fresca

Uso previsto: Consumo humano directo / ingrediente culinario

Presentación: piezas a granel en caja de cartón envueltos en malla

ORIGEN Y PRODUCCIÓN

País de origen: España

Método de cultivo: Convencional

Sistema de producción bajo Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

CALIDAD EXTERNA (ASPECTO)

Frutos frescos, sanos y de recolección reciente. Piel lisa o ligeramente rugosa, color amarillo uniforme característico de la variedad. Firmes al tacto, sin golpes, cortes ni podredumbre. Ausencia de manchas necróticas, zonas blandas o síntomas de deshidratación. Libre de daños severos por plagas. Sin presencia de moho, pudrición o fermentación.

CALIDAD INTERNA

Pulpa jugosa, sin sequedad interna.
Exento de olores y sabores extraños.

CALIBRE

Diámetro de 5 a 7 cm

VIDA ÚTIL

Vida útil estimada: 3-4 semanas desde la fecha de recolección, siempre que el producto se mantenga en condiciones adecuadas de conservación.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura: 8–12 °C **Humedad relativa:** 85–90 %

Evitar temperaturas inferiores a 5 °C, que pueden provocar daños por frío en la piel.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

E. coli: ≤ 100 ufc/g

Salmonella: ausencia en 25 g

El producto cumple con la legislación alimentaria vigente:

- Reglamento (CE) nº 178/2002
- Reglamento (CE) nº 852/2004
- Reglamento (CE) nº 2073/2005
- Reglamento (CE) nº 396/2005

RANGOS DE ACEPTACIÓN

<= 10% de plagas y deformidades													
<= 10% de daños causados por plagas que afecten a la piel													
<= 2% de impurezas													
Los defectos no pueden exceder el 10% del área total del producto													
Obligatorio cumplir con la legislación aplicable en materia de residuos de plaguicidas													
Calidad organoléptica	Sabor ácido característico, aroma cítrico intenso												
Composición	Agua: Entre el 88% y 90%. Glúcidos (Carbohidratos): Entre el 9% y 10%. Fibra dietética: Aprox. 2% a 3%												
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores aproximados por 100 g)	<table> <tr> <td>Nutriente</td><td>Limón</td></tr> <tr> <td>Energía</td><td>29 kcal</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos</td><td>9 – 10%</td></tr> <tr> <td>Fibra</td><td>2 – 3%</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>1,1% aprox.</td></tr> <tr> <td>Grasas</td><td><1%</td></tr> </table>	Nutriente	Limón	Energía	29 kcal	Carbohidratos	9 – 10%	Fibra	2 – 3%	Proteínas	1,1% aprox.	Grasas	<1%
Nutriente	Limón												
Energía	29 kcal												
Carbohidratos	9 – 10%												
Fibra	2 – 3%												
Proteínas	1,1% aprox.												
Grasas	<1%												
Responsable de Calidad: ANA MARÍA ARMERO BAÑOS	Gerencia: JOSE MARÍA ARTERO BENÍTEZ												
SOLHERBS, S.L. C.I.F. B-30559069 Avda. Alcalde Clemente García, 50 30730 SAN JAVIER (Murcia) info@solherbs.es calidad@solherbs.es													

Fecha de aprobación: 18. 09. 2026