



Limón Mexicano

Lima de jugo ácido, de forma oval u oval a esférica, perteneciente a la familia Rutaceae del género Citrus y especie aurantifolia, con semilla, de cáscara delgada, de color verde al amarillo conforme avanza su madurez.

Época de cultivo: Todo el año, con el tiempo más bajo de producción de Octubre a Febrero.

Condiciones de almacenamiento y transporte: La temperatura ideal de conservación oscila entre los 9° y 12°C.; se pre-enfría y se distribuye el producto terminado en termos refrigerados a la misma temperatura.

Temporalidad: Todo el año.



Empaque: Arpilla



Contenido: 17 kg.
38 lb.

Usos: Alimentos asociado a la gastronomía mexicana.
Para marinar pescados y mariscos.
Bebidas.
Remedios caseros.
Fuente de vitamina C.
Sabor ácido y potente.



Proceso:
Recepción de fruta
Descanico
Lavado y desinfectado
Encerado
Selección mecánica

Selección manual en mesas
Empaquetado
Etiquetado
Estibado
Almacenamiento y transporte



Vida anaquel:
Fruto Verde de Ira: 15 días aproximadamente, almacenado a una temperatura de entre 9 y 12 °C, sin presencia de otros productos en la cámara de refrigeración.

Fruto verde (económico): 7 días aproximadamente, expuesto a 7-15°C. 5 días aproximadamente, expuesto a temperatura ambiente (20 ±2 °C).

Fruto alimonado (jugoso): 5 días aproximadamente, expuesto a 7-15°C. Frutos alimonados no se recomienda almacenarlo a temperatura ambiente (20 ±2 °C).an.