

Polvere di limone



Cos'è la polvere di limone?

La Polvere di limone è disponibile in due formati specializzati pensati per soddisfare le diverse esigenze di produttori di alimenti, bevande e nutraceutici: Polvere di limone (frutta intera) e Polvere di succo di limone (succo concentrato). Entrambi offrono il carattere agrumato vivo e aspro che definisce il sapore autentico del limone, in un formato pratico per un'integrazione fluida in un'ampia gamma di applicazioni.

Frutto intero: Polvere di limone

La nostra Polvere di limone è ottenuta da limoni interi al 100 % — inclusi sia il flavedo aromatico (scorza esterna) sia l'albedo amaro (mesocarpo bianco) — mediante disidratazione a bassa temperatura e macinazione di precisione. Questo processo delicato protegge gli oli essenziali volatili del limone che trasportano l'caratteristico aroma fresco degli agrumi, nonché la vitamina C termosensibile. Il risultato è un ingrediente alimentare a base di cibo integrale dal profilo aromatico complesso, agro-dolce, floreale e aromatico, caratteristico della scorza agrumata autentica. Ricco di fibra alimentare (22 g/100 g) e flavonoidi agrumati tra cui l'hesperidina, questo formato offre la sinergia nutrizionale completa del limone intero.

Succo puro: Polvere di succo di limone

La nostra Polvere di succo di limone si ottiene estraendo prima il succo puro di limone, poi concentrandolo e disidratandolo per spray per creare una polvere altamente solubile e intensamente acida. Questo processo concentra la brillante acidità agrumata, l'elevato contenuto di vitamina C e il

caratteristico sapore di limone acuto e aspro in un formato stabile. Si noti che la Polvere di succo di limone contiene tipicamente una piccola quantità di maltodestrina o farina di riso come carrier per prevenire l'aggrumazione causata dall'alta concentrazione di acidi e zuccheri naturali della frutta.

Il vantaggio conservante naturale

L'alto contenuto di acido citrico della polvere di limone (concentrato nel formato Polvere di succo di limone) conferisce proprietà antimicrobiche naturali che aiutano a preservare il colore e la freschezza di altri frutti in frullati e purè. Questa funzionalità naturale supporta le claim di conservazione clean label e riduce la dipendenza da antiossidanti sintetici.

Protocollo di protezione della vitamina C

Entrambi i formati contengono vitamina C naturalmente presente, la quale è altamente sensibile all'ossidazione. Per proteggere la vitamina C dalla degradazione: conservare in imballaggi opachi e resistenti all'umidità in un luogo fresco al di sotto di 20 °C e minimizzare la ritenzione d'aria dopo l'apertura prima di richiudere ermeticamente.

Versatilità Clean Label

Entrambi i formati consentono un posizionamento di prodotto clean label con le claim «Senza aromi artificiali» e «Senza conservanti sintetici». La Polvere di succo di limone può fungere da fonte naturale di acido citrico per formulazioni clean label — sebbene i formulatori debbano tenere conto del suo sapore di limone intrinseco e del contributo di colore giallo pallido.

PROPRIETÀ FISICHE E CHIMICHE

Panoramica dei due formati

Parametro	Polvere di limone	Polvere di succo di limone
Fonte	Limone intero al 100 % (scorza + polpa)	Succo di limone al 100 %
Lavorazione	Disidratazione a bassa temperatura e macinazione	Estrazione del succo, concentrazione, essiccazione per spray
Solubilità	Parzialmente solubile (fibra naturale della scorza)	Altamente solubile (soluzione più limpida)
Composti attivi chiave	Alto contenuto di limonene + flavonoidi della scorza	Alto contenuto di acido citrico + vitamina C

Parametro	Polvere di limone	Polvere di succo di limone
Carrier (se applicabile)	Nessuno	Maltodestrina o farina di riso (piccola quantità)
Aspetto	Giallo pallido con scaglie di scorza visibili	Giallo brillante chiaro, polvere fine
Profilo di sapore	Agro-dolce, floreale, aromatico	Deciso, aspro, intensamente acido
Fibra alimentare	22 g/100 g	Minima
Applicazioni consigliate	Pasticceria, condimenti, miscele di tè, barre energetiche	Bevande, gummies, mix di bevande RTD

NORMATIVE MICROBIOLOGICHE E SUGLI INQUINANTI

Parametro di prova	Specifica	Metodo di prova
Carica batterica totale	≤10 000 UFC/g	ISO 4833
Lieviti e muffe	≤500 UFC/g	ISO 21527
Coliformi	≤100 UFC/g	ISO 4831
E. coli	Negativo/g	ISO 16649
Salmonella	Negativo/25 g	ISO 6579
Piombo (Pb)	<0,1 ppm	ICP-MS
Cadmio (Cd)	<0,05 ppm	ICP-MS
Residui di pesticidi	Conforme a USDA NOP e limiti massimi UE	LC-MS/MS, GC-MS
Contenuto di acido citrico	Presente (concentrato)	HPLC
Contenuto di vitamina C	Presente (naturale, conservata)	HPLC-UV (AOAC 967.21)

CERTIFICAZIONI

Certificazione	Stato	Ente emittente
Non-OGM	✓ Verificato	Non-GMO Project / Laboratorio terzo
Vegano	✓ Verificato	Autodichiarazione
Senza glutine	✓ Verificato	Laboratorio terzo
Senza allergeni	✓ Verificato	Autodichiarazione
Kosher	✓ Disponibile su richiesta	Agenzia certificata
Halal	✓ Disponibile su richiesta	Agenzia certificata
ISO 22000	✓ Conforme	Bureau Veritas / SGS

Certificazione	Stato	Ente emittente
HACCP	✓ Conforme	Audit di terze parti

APPLICAZIONI E LINEE GUIDA PER L'USO

Matrice principale di applicazione

Categoria di applicazione	Formato consigliato	Tasso d'uso
Bevande funzionali	Polvere di succo di limone	1-5 % della formulazione
Limonate istantanee e bevande elettrolitiche	Polvere di succo di limone	2-5 % della formulazione
Tè detox e del benessere	Entrambi i formati	1-3 % del mix
Mix pronti da bere (RTD)	Polvere di succo di limone	1-5 % della formulazione
Pasticceria (torte, biscotti, dolci)	Polvere di limone	2-5 % del peso della farina
Farciture di frutta e di torta	Polvere di limone	3-8 % della formulazione
Rub di condimento e miscele di spezie	Polvere di limone	1-5 % del mix
Condimenti per insalate e marinate	Entrambi i formati	1-3 % della formulazione
Condimenti per frutti di mare	Polvere di limone	2-5 % del mix
Gommose e canditi	Polvere di succo di limone	3-8 % della formulazione
Integratori di collagene e bellezza	Polvere di succo di limone (mascheramento del sapore)	1-3 % del mix
Polveri di vitamina C « schiarimento della pelle »	Entrambi i formati	2-5 % del mix
Barre energetiche e energy ball	Polvere di limone	2-5 % della massa totale
Applicazioni coloranti naturali	Polvere di succo di limone	1-3 % della formulazione
Tamponamento del pH nei sistemi alimentari	Polvere di succo di limone	Secondo formulazione

Linee guida per la formulazione

Guida alla scelta del formato

- Scegliete la **Polvere di limone** quando: si desiderino nutrizione da cibo integrale, arricchimento di fibra alimentare, sapore complesso di scorza agrumata e carattere autentico «limone con scorza». Ideale per panificazione, miscele di condimenti, barre energetiche e applicazioni in cui la complessità florale agro-dolce apporta valore.
- Scegliete la **Polvere di succo di limone** quando: massima solubilità, punta acida decisa, arricchimento di vitamina C, dissoluzione pulita e colore neutro o limonato siano prioritari. Ideale per bevande, mix RTD, gummies e canditi.

Tecniche di bilanciamento del sapore

- Usate la Polvere di succo di limone per «neutralizzare» l'eccesso di dolcezza di datteri, sciroppi o altri ingredienti.
- Usate la Polvere di limone negli shake proteici per mascherare le note «terrose» delle proteine vegetali.
- L'acidità decisa della Polvere di succo di limone richiede il monitoraggio del pH nella preparazione di gummies alla pectina per garantire una corretta gelificazione.

Considerazioni sulla temperatura

- Entrambi i formati contengono vitamina C termosensibile. Aggiungeteli nella fase di «raffreddamento» al di sotto di 45 °C per preservare il limonene volatile e l'integrità della vitamina C.
- La Polvere di succo di limone si scioglie più rapidamente in acqua a temperatura ambiente; utilizzate un miscelatore ad alta taglienza per disperdere la fibra naturale della scorza della Polvere di limone.

Funzione conservante naturale

- L'alto contenuto di acido citrico della Polvere di succo di limone conferisce proprietà antimicrobiche naturali.
- Usatela come conservante naturale per mantenere il colore e la freschezza di altri frutti in frullati e pure.
- Questo consente claim «Senza conservanti sintetici» per prodotti clean label.

Considerazioni sul carrier

- La Polvere di succo di limone può contenere una piccola quantità di maltodestrina o farina di riso come carrier per prevenire l'aggrumazione dovuta all'alta concentrazione di acidi e zuccheri naturali della frutta.
- Verificate con il vostro fornitore se sono disponibili formati senza carrier per applicazioni specifiche.

DOMANDE FREQUENTI

Q: La polvere di succo di limone contiene un carrier?

A: Per prevenire l'aggrumazione dovuta all'alta concentrazione di acidi e zuccheri naturali della frutta, la Polvere di succo di limone utilizza tipicamente una piccola quantità di maltodestrina o farina di riso come carrier. Confermate l'inclusione del carrier con il vostro fornitore se per formulazioni clean label specifiche sono richiesti formati senza carrier.

Q: La polvere di limone intero è amara?

A: Ha un profilo aromatico caratteristico di «agrumi con scorza». Poiché include il flavedo (scorza esterna) e l'albedo (mesocarpo bianco), contiene flavonoidi amari naturali come l'hesperidina. Questo conferisce un sapore di limone più «autentico» e complesso rispetto al solo succo puro — le note amare completano gli elementi dolci e aromatici per un profilo agrumato sofisticato.

Q: Queste polveri possono sostituire l'acido citrico sintetico?

A: Sì. Per prodotti clean label, la Polvere di succo di limone può fungere da fonte naturale di acido citrico. I formulatori devono tuttavia notare che apporta anche sapore di limone e un colore giallo pallido al prodotto finito. L'intensità di questi effetti dipende dalla percentuale di inclusione.

Q: Come posso proteggere la vitamina C dalla degradazione?

A: Utilizzate imballaggi opachi e resistenti all'umidità e conservate la polvere in un luogo fresco al di sotto di 20 °C. La vitamina C è altamente sensibile all'ossidazione; dopo l'apertura, minimizzate quindi la ritenzione d'aria nel contenitore e richiudete immediatamente per prevenire la degradazione. Uno stoccaggio fresco, buio ed ermetico è essenziale per mantenere la massima potenza della vitamina C.

Q: Quali sono le principali proprietà a sostegno della salute della polvere di limone?

A: Entrambi i formati sostengono molteplici ambiti della salute: (1) Elevato contenuto di vitamina C per il sostegno immunitario, la sintesi del collagene e la difesa antiossidante; (2) Flavonoidi agrumati tra cui l'hesperidina che sostengono le risposte anti-infiammatorie e la salute vascolare (più concentrati nella Polvere di limone intero); (3) Fibra alimentare (22 g/100 g) a sostegno della salute digestiva e della sazietà (Polvere di limone); (4) Acido citrico naturale a sostegno dell'assorbimento dei minerali e della funzione metabolica; (5) Composti antiossidanti naturali che contrastano lo stress ossidativo.

Q: Qual è la scadenza e il conservamento consigliato?

A: In condizioni ottimali di conservamento fresche, buie ed ermetiche, al di sotto di 20 °C, con imballaggio resistente all'umidità, la conservazione è generalmente di 18-24 mesi. Proteggere dalla luce solare diretta, dal calore e dall'umidità. Richiudere ermeticamente dopo ogni uso per minimizzare l'ossidazione e l'assorbimento di umidità.

Q: Queste polveri possono essere usate in bevande calde o cotte?

A: Sì, entrambi i formati possono essere incorporati in bevande tiepide e preparazioni cotte. Tuttavia, la vitamina C è sensibile al calore; aggiungetele nella fase di raffreddamento al di sotto di 45 °C per preservare la massima potenza nutrizionale. Per il sapore di limone nelle applicazioni calde, il carattere agrumato deciso è generalmente stabile fino alle tipiche temperature di cottura. Le applicazioni fredde — bevande RTD, limonate, drink del benessere — preservano il contenuto più elevato di vitamina C.

Q: Qual è la quantità minima d'ordine e il tempo di approvvigionamento tipico?

A: Il nostro ordine minimo standard ingrosso è di 25 kg. Il tempo di produzione standard è di 10-20 giorni dalla conferma dell'ordine. Offriamo molteplici condizioni di pagamento tra cui D/A, D/P, L/C, T/T, MoneyGram, Western Union e carta di credito. Campioni gratuiti sono disponibili tramite FedEx, UPS o EMS.

CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO



Opzioni di confezionamento standard

Formato di confezione	Materiale	Unità/pallet
25 kg	Fusto in carta kraft alimentare con rivestimento PE	40 fusti/pallet
10 kg	Scatola alimentare con rivestimento PE	80 scatole/pallet
5 kg	Busta in alluminio con zip (per campioni)	200 buste/pallet
1 kg	Busta in alluminio con zip	Disposizione personalizzata

Condizioni di stoccaggio

Parametro	Specifica
Temperatura	Luogo fresco (consigliato ≤ 20 °C)
Umidità	≤ 60 % di umidità relativa
Confezionamento	Contenitore ermetico, resistente all'umidità e opaco
Durata di conservazione	18-24 mesi dalla data di produzione
Luce	Proteggere dalla luce solare diretta (confezionamento opaco preferito)
Dopo l'apertura	Minimizzare la ritenzione d'aria; richiudere immediatamente

For more information, please visit our website:

<https://it.organic-way.com/prodotti/polvere-di-limone/>