

Analisi Chimico - Fisica del Succo di Arancia			
	Valore standard		
Densità relativa 20°C		min.	1,045
Brix° rifrattometrico corretto		min.	10
Acidità titolabile pH (7.0)	g/l	min.	116,8
espressa come acido tartarico	g/l	min.	8.00
espressa in mval/l		min.	106,7
Etanolo	g/l	max.	3
Acidità volatile come acido acetico	g/l	max.	0,4
Acido lattico	g/l	max.	0,5
Acido L(+) ascorbico	mg/l	min.	200
Oli essenziali	g/l	max.	0.03
Glucosio	g/l	min.	22
Fruttosio	g/l	min.	24
rapporto glucosio/fruttosio		max.	1
Saccarosio	g/l	max.	45
Saccarosio in % su zuccheri totali		max.	50
Estratto non zuccherino	g/l	min.	26
Ceneri	g/l	min.	3,5
Alcalinità delle ceneri		min.	11
Sodio (Na)	mg/l	max.	30
Potassio (K)	mg/l	min.	1700
Calcio (Ca)	mg/l	max.	110
Magnesio (Mg)	mg/l	min.	90
Cloruri (Cl)	mg/l	max.	60
Nitrati(NO <sub>3</sub> )	mg/l	max.	10
Fosfati (PO <sub>4</sub> )	mg/l	min.	400
Solfati (SO <sub>4</sub> )	mg/l	max.	150
Acido citrico	g/l	min.	8
Acido isocitrico	mg/l	min.	70
Rapporto citrico/isocitrico		max.	130
Acido L-malico	g/l	max.	2,5
Prolina	mg/l	min.	575
No. Formolo (0,1 N NaOH/100ml)		min.	18
No. formolo corretto		min.	90%
Glicosidi flavonici (Davis)	mg/l	max.	1000
Espressi come esperidina			
Sostanze pectiche idrosolubili	mg/l	max.	500
esprese come acido galatturonico			
Carotenoidi totali	mg/l	max.	15
β-carotene (% su carotenoidi totali)	%	max.	5
Esteri carotenici (criptoxantine) in % sui carotenoidi totali	%	max.	15
Sostanze pectiche esprese come acido galatturonico			
Pectina ossalato solubile	mg/l	max.	200
Pectina alcali solubile	mg/l	max.	300

	Requisiti Assoluti di Qualità		
Densità relativa 20°C		min.	1,045
Brix° corrispondente		min.	11,2
Acidità titolabile pH (8.1)	meq/l		90-240
Acido citrico enzimatico	g/l		6,3-17
Etanolo	g/l	max.	3
Acidità volatile come acido acetico	g/l	max.	0,4
Acido lattico	g/l	max.	0,5
Acido L(+) ascorbico	mg/l	min.	200
Acido solforoso	mg/l	max.	10.00
Sodio (Na)	mg/l	max.	30
Nitrati(NO <sub>3</sub> )	mg/l	max.	10
Arsenico (As)	mg/l	max.	0,1
Piombo (Pb)	mg/l	max.	0,2
Rame (Cu)	mg/l	max.	5
Zinco (Zn)	mg/l	max.	5
Ferro (Fe)	mg/l	max.	5
Stagno (Sn)	mg/l	max.	1
Mercurio (Hg)	mg/l	max.	0,01
Cadmio (Cd)	mg/l	max.	0,02
Glucosio	g/l		20-50
Fruttosio	g/l		22-50
rapporto glucosio/fruttosio		max.	1
Saccarosio	g/l		15-50
Estratto non zuccherino	g/l		24-40
Ceneri	g/l		2,8-5
Potassio (K)	mg/l		1300-2500
Calcio (Ca)	mg/l		60-150
Magnesio (Mg)	mg/l		160
Fosforo totale (P)	mg/l		210
Solfati (SO <sub>4</sub> )	mg/l	max.	150
Acido isocitrico	mg/l		65-200
Rapporto citrico/isocitrico		max.	140
Acido L-malico	g/l		0,8-3
No. Formolo (0,1 N NaOH/100ml)			15-26
Esperidina (Davis)	mg/l	max.	1000
Pectina totale	mg/l	max.	700
Pectina idrosolubile	mg/l	max.	500

			Requisiti Assoluti di Qualità	
AMMINOACIDI LIBERI	mmol/l	mg/l	range (mg/l)	
Acido aspartico	2,1	280	200	400
Treonina	0,16	19	10	50
Serina	1,3	164	105	210
Asparagina	3	450	225	660
Acido glutammico	0.08	118	75	205
Glutammina	max. 0,5	max. 73		max. 75
Prolina	7.00	800	450	2090
Glicina	0,2	15	10	25
Alanina	1,1	99	60	205
Valina	0,15	18	10	50
Metionina	max. 0,03	max. 5		max. 5
Leucina	0,045	6	3	15
Isoleucina	0,04	5	3	15
Tirosina	0,05	9	5	20
Fenilalanina	0,18	30	15	55
Acido $\gamma$ -amminobutirrico	2,3	240	180	500
Omitina	0.06	8	3	20
Lisina	0.20	29	20	65
Istidina	0,07	11	5	25
Arginina	4	700	400	1000
Ammoniaca	max. 1,5	max. 26		
Etanolammina	max. 0,6	max. 37		