

## **Limas ácidas - Limón de Pica, limón Sutil y lima Bearss - Requisitos**

### **Preámbulo**

El Instituto Nacional de Normalización, INN, es el organismo que tiene a su cargo el estudio y preparación de las normas técnicas a nivel nacional. Es miembro de la INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ISO) y de la COMISION PANAMERICANA DE NORMAS TECNICAS (COPANT), representando a Chile ante esos organismos.

La norma NCh2716 ha sido preparada por la División de Normas del Instituto Nacional de Normalización, INN, en base a un anteproyecto elaborado por el Instituto de Calidad Alimentaria, ICA y en su elaboración participaron los organismos y las personas naturales siguientes:

ANASAC  
CONPACIFIC Ltda.  
Cooperativa Agrícola - Pica Ltda.  
Dirección Regional del SAG (Tarapacá)  
D&S S.A.  
Fundación para la Innovación Agraria - FIA  
Fundación Chile  
ICA - AZTI Instituto de Calidad Alimentaria

Instituto Nacional de Normalización, INN  
Ministerio de Agricultura, SAG  
Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA  
Subsecretaría de Agricultura

Universidad Arturo Prat  
Universidad de Chile - Facultad de Agronomía  
Universidad de Tarapacá - Facultad de Agronomía  
Universidad Mayor - Facultad de Agronomía

Adriana Meza T.  
Julio Mery A.  
Antonio Nápoli P.  
Hugo Yávar O.  
Ximena Fuentes B.  
Isabel Reveco  
Hugo Sierra G.  
Javier Astudillo V.  
Cristian Mora del P.  
Patricia Bley L.  
Rudiberto Lara V.  
M. Eugenia Gámez  
Daniela Acuña  
Arturo Barrera M.  
Jorge Olave V.  
Hugo Núñez K.  
Eugenio Sotomayor L.  
Nöelle Gasman B.

## NCh2716

Esta norma se estudió para establecer los requisitos que deben cumplir las limas ácidas, para su comercialización en estado fresco.

En la elaboración de esta norma se ha tomado en consideración la Norma Internacional CODEX STAN 217-1999, *Norma del CODEX para las limas mexicanas*, siendo no equivalente a la misma al tener desviaciones mayores que consisten en:

- considerar las dos especies de limas ácidas, *Citrus aurantifolia* y *Citrus latifolia*;
- definir y detallar los defectos mayores y menores para clasificar en categorías de calidad, tales como cáscara rugosa, deformación, oleocelosis, russet (menores) y herida abierta, machucón, peteca, pudrición escaldado (mayores); y
- considerar antecedentes técnicos aportados por la Universidad Arturo Prat para diferenciar el ecotipo limón de Pica del limón Sutil.

Los Anexos A y B no forman parte del cuerpo de la norma, se insertan sólo a título informativo.

Esta norma ha sido aprobada por el Consejo del Instituto Nacional de Normalización, en sesión efectuada el 29 de octubre de 2003.

Esta norma ha sido declarada Oficial de la República de Chile por Decreto Exento N° 479, de fecha 09 de septiembre de 2004, del Ministerio de Agricultura, publicado en el Diario Oficial del 07 de octubre de 2004.

# Limas ácidas - Limón de Pica, limón Sutil y lima Bearss - Requisitos

## 1 Alcance y campo de aplicación

1.1 Esta norma establece los requisitos de calidad que deben cumplir las diferentes especies y ecotipos de limas ácidas para su comercialización en estado fresco.

1.2 Esta norma no se aplica a las limas ácidas destinadas a ser usadas como materia prima en la elaboración de productos alimenticios.

1.3 Esta norma no establece los requisitos sanitarios de las limas ácidas, para lo cual se debe aplicar lo establecido por la Autoridad Competente.

## 2 Referencias normativas

Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones que, a través de referencias en el texto de la norma constituyen requisitos de la norma.

NCh1500 *Productos alimenticios envasados - Rotulación.*

NCh1549 *Frutas y hortalizas - Terminología y requisitos generales.*

## 3 Términos y definiciones

Para los propósitos de esta norma, se aplican los términos y definiciones indicados en NCh1549 y adicionalmente los siguientes:

NOTA - Los términos definidos que no indican tolerancia, se consideran defectos cuando se detecta su presencia en el fruto.

**3.1 lima ácida:** fruto (esperidio) perteneciente a la familia Rutaceae, subfamilia Aurantioideae, género Citrus. Dentro de las limas ácidas se conocen dos especies:

**3.1.1 *Citrus aurantifolia* (Christm), Swingle:** especie que presenta semillas, en ella se conocen los ecotipos *limón de Pica*, *limón Sutil*, *lima Key* y *lima Mexicana*

NCh2716

**3.1.2 *Citrus latifolia*** (Yu.Tan): especie que no presenta semillas, en ella se conocen los ecotipos *lima Bearss* (*limón Esmeralda*), *lima Tahiti*, *lima Persa* y sus híbridos

**3.2 calidad:** conjunto de características que permiten la clasificación del producto de acuerdo a categorías o grados

**3.3 lote de inspección:** conjunto de unidades de la misma categoría y tipo de envase, del cual se extrae una muestra y se inspecciona para determinar conformidad o no conformidad con la norma aplicada

### 3.4 Defectos

Los defectos definidos a continuación se consideran como tales cuando se detecta su presencia en el fruto o de acuerdo a la tolerancia indicada.

**3.4.1 cáscara rugosa:** irregularidades en relieve que afectan notoriamente la superficie del fruto

**3.4.2 daño por helada:** fruto que presenta una reducción notoria en su contenido de jugo, una piel más dura y compacta que el común de los frutos, de color diferente en la zona afectada

**3.4.3 daño por insecto:** cualquier herida, perforación u otra alteración que indique que el fruto ha sufrido ataque por insectos en cualquiera de sus estados evolutivos

**3.4.4 deformación:** fruto que no presenta la forma típica de la variedad y que afecta notoriamente su presentación

**3.4.5 deshidratación:** falta de brillo y turgencia en la cáscara del fruto, pudiendo o no afectar la pulpa

**3.4.6 escaldado:** desorden fisiológico debido a la alteración del metabolismo, que se manifiesta como mancha de borde irregular, que afecta la piel del fruto, de color pardo o negro, de diferente intensidad y tamaño

**3.4.7 golpe de sol:** endurecimiento de la piel del fruto con cambio notorio del color de su cáscara. Se considera defecto cuando altera más del 15% del área superficial del fruto

**3.4.8 herida abierta:** lesión no cicatrizada en la piel del fruto y que no se ha logrado secar, pudiendo o no afectar la pulpa

**3.4.9 herida seca:** lesión de origen mecánico que afecta superficialmente al fruto y que se ha logrado secar. Se considera defecto cuando en forma individual o sumada su longitud supera  $\frac{1}{4}$  de la altura del fruto

**3.4.10 machucón:** zona del fruto de textura semiblanda, que no presenta ruptura de la epidermis y generalmente va asociado a una depresión. Se considera defecto cuando supera el 5% del área superficial del fruto

**3.4.11 mancha:** alteración de color característico de la superficie de la piel del fruto. Se considera defecto cuando en forma individual o sumada supera 5% del área superficial del fruto

**3.4.12 oleocelosis:** manchas superficiales de color verde oliváceo a pardo y de tamaño variable, producidas por la acción del aceite liberado por las glándulas oleosas de la superficie del fruto. Se considera defecto cuando en forma individual o sumada supera el 5% del área superficial del fruto

**3.4.13 peteca:** desorden fisiológico que inicialmente compromete la zona interior de la cáscara y en estados avanzados se manifiesta externamente como depresiones que pueden ser pardas, de bordes redondeados y que se ubican dispersas sobre el fruto. Se considera defecto cuando las manchas son visibles externamente y la sumatoria de ellas supera 5% del área superficial del fruto

**3.4.14 pudrición:** alteración del fruto causada por microorganismos patógenos

**3.4.15 russet:** alteración de la epidermis que se presenta áspera o rugosa al tacto; se manifiesta en forma leve como una fina casposidad dispersa en la superficie de la piel del fruto, y en forma más grave como una suberización o reticulado característico de color pardo grisáceo. Se considera defecto cuando la sumatoria de la(s) alteración(es) leve(s) supera(n) el 10% del área superficial, o la(s) grave(s) supera(n) el 5% del área superficial del fruto

**3.4.16 soleado:** fruto maduro, cuya cáscara por la acción del sol, se va endureciendo progresivamente y va adquiriendo gradualmente un color café

## 4 Requisitos generales

### 4.1 Generalidades

**4.1.1** Los frutos deben ser frescos, turgentes, sin síntomas de alteración en curso para una adecuada conservación, libres de tierra u otras materias extrañas.

**4.1.2** Un envase debe contener frutos de tamaño, forma, color y presentación uniforme.

**4.1.3** El color de los frutos puede oscilar entre verde intenso a amarillo, pasando por verde amarillento (plateado).

**4.1.4** Los pedúnculos se deben cortar en forma horizontal sobre la roseta, pudiendo esta última estar o no presente en el fruto cosechado.

**4.1.5** Las limas ácidas en general deben tener un contenido de jugo mayor o igual a 40% en fracción de masa. Los limones de Pica deben tener un contenido de jugo mayor o igual a 45% en fracción de masa. El contenido de jugo se determina como se indica en 8.2.2.

**4.1.6** En caso de usar sustancias para mejorar el aspecto de los frutos, como ceras u otras, estas sustancias deben ser inocuas al ser humano.

## 4.2 Características particulares de las diferentes limas ácidas

**4.2.1** La lima Bearss es fácil de diferenciar de otras limas ácidas por su mayor tamaño y forma característica.

**4.2.2** En Tabla A.1 se entrega como informativo el contenido de aceites esenciales de diferentes ecotipos de limas ácidas. El ecotipo limón de Pica, tiene un aroma y sabor característicos, que permiten distinguirlo de la lima Sutil (denominada comercialmente como limón Sutil). Esta diferencia manifestada y detectada sensorialmente entre el limón de Pica y otros ecotipos de limón Sutil, se puede demostrar mediante un ensayo por cromatografía para determinar terpenoides, siendo el mayor contenido de limoneno lo que marca diferencia entre ellos, como se deduce en Anexo A, Tabla A.1.

**4.2.3** La lima tipo Mexicana tiene aroma característico a lima, dado por el contenido de aceites esenciales. Como información adicional en Anexo A, Tabla A.2 se indica el contenido de aceites esenciales de la lima tipo Mexicana.

## 4.3 Denominación de origen

Las limas ácidas se pueden designar con una denominación de origen, por ejemplo *limón de Pica*. En este caso el producto debe cumplir, adicionalmente a lo especificado en esta norma, con los requisitos de cultivo establecidos por la Autoridad Competente que otorga dicha denominación de origen.

## 5 Clasificación

Las limas ácidas se clasifican en categorías o grados de acuerdo a su nivel de defectos. Cualquiera sea su categoría, se pueden clasificar también de acuerdo a su tamaño (ver Tabla 3).

**5.1** Las limas ácidas se clasifican en tres categorías de calidad o grados de calidad, de acuerdo a su nivel de defectos. En Tabla 1 se indica esta clasificación y la equivalencia entre categoría y grado para la comercialización de las limas ácidas. En Tabla 2 se indica el nivel aceptable para los defectos individuales y acumulados para cada categoría.

**Tabla 1 - Clasificación y equivalencia comercial entre categorías de calidad y grados de calidad**

Categorías de calidad	Grado de calidad
Categoría Extra	Grado 1 o Extra
Categoría I	Grado 2 o Escogido
Categoría II	Grado 3 o Corriente

Tabla 2 - Tolerancias para defectos en limas ácidas según categoría o grado [porcentaje (%), de unidades defectuosas de la muestra]

Defectos	Categoría Extra o Grado 1 %	Categoría I o Grado 2 %	Categoría II o Grado 3 %
<b>Menores:</b>			
Cáscara rugosa	2	5	7
Deformación	1	2	3
Herida seca	5	10	15
Golpe de sol	1	2	3
Manchas	5	10	15
Oleocelosis	2	5	7
Russet	5	10	15
<b>Sub acumulado de defectos menores</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>Mayores:</b>			
Daño por helada	0	2	5
Daño por insecto	2	3	5
Deshidratación	0	2	5
Herida abierta	2	5	5
Machucón	1	3	5
Peteca	0	2	5
Pudrición	0	0	1
Soleado	0	0	1
Escaldado	0	0	1
<b>Subacumulado de defectos mayores</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>Total acumulado aceptable</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>15</b>

5.1.1 Para las limas ácidas de una determinada categoría se deben cumplir todos los requisitos correspondientes a esa categoría.

5.1.2 Las limas ácidas que no cumplan con alguno de los requisitos para una determinada categoría, se deben clasificar en la categoría inferior, siempre y cuando cumplan con todos los requisitos de esa categoría; considerando como subestándar las limas ácidas que no cumplan con la Categoría II.

5.1.3 Las limas ácidas subestándar se pueden comercializar como tal, siempre que se señale en el rótulo dicha condición y además cumpla lo indicado en 1.3 de esta norma.

5.2 En Tabla 3 se establece la clasificación por tamaño de las especies de limas ácidas.

Tabla 3 - Clasificación por tamaño (DE: calibre o diámetro ecuatorial, en milímetros, mm)

Tamaño	Especie <i>Citrus aurantifolia</i>	Especie <i>Citrus latifolia</i>
Grande	DE > 45	DE > 70
Mediano	45 ≥ DE > 40	55 < DE ≤ 70
Chico	40 ≥ DE > 35	42 < DE ≤ 55

**5.2.1** Las limas ácidas comercializadas con un tamaño inferior a 35 mm (para especie *Citrus aurantifolia*) e inferior a 42 mm (para especie *Citrus latifolia*), se deben comercializar como tamaño especial, indicando su calibre.

**5.2.2** Para todas las categorías y tipos de presentación, se permite un 10% de unidades de frutos que no correspondan al rango de tamaño determinado; siempre y cuándo correspondan al rango de tamaño inmediatamente inferior o superior.

## 6 Envases

**6.1** Se puede utilizar cualquier envase que esté fabricado en materiales de uso o grado alimentario, y que garantice la protección del producto durante su transporte y almacenamiento.

**6.2** Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos o reutilizables, siempre y cuando sean sanitariamente aptos y técnicamente adecuados, es decir: higienizables, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte y sin imperfecciones que puedan causar algún daño mecánico a la fruta.

**6.3** Para el material de empaque se deben usar elementos nuevos y suaves al tacto. En caso de usar sustancias para impregnar el material de envase y empaque, estas sustancias deben ser inocuas al ser humano.

### 6.4 Contenido neto

**6.4.1** En envases individuales con peso menor o igual a 5 kg, se acepta una desviación negativa individual de hasta 4%.

**6.4.2** En envases individuales con peso mayor a 5 kg, se acepta una desviación negativa individual de hasta 5%.

**6.4.3** El contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra no puede ser inferior al peso nominal rotulado.

## 6.5 Presentación

Las limas ácidas se pueden comercializar como se indica a continuación:

- a) ordenadas por capa (trabadas) en el envase;
- b) a granel; y
- c) en envases unitarios para venta directa al consumidor.

## 7 Rotulación

**7.1** Los rótulos o etiquetas deben cumplir con los requisitos establecidos en NCh1500 y estar firmemente adheridos a un cabezal de los envases o ser de impresión permanente sobre el mismo. La información debe estar en idioma castellano o en caso de producto de exportación, en el idioma acordado con el país en que se comercializa el producto.

**7.2** Los rótulos deben llevar como mínimo la información siguiente:

### 7.2.1 Identificación de la empresa

- a) Nombre o razón social del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- b) Dirección.
- c) Teléfono, fax o correo electrónico.

### 7.2.2 País de origen

### 7.2.3 Información del producto

- a) Nombre común, especie y/o ecotipo, y el logo de la denominación de origen, si corresponde.
- b) Categoría o grado o la denominación subestándar, si corresponde, y tamaño o denominación especial, si corresponde.
- c) Fecha de embalaje, numérica o codificada.
- d) Productor/Provincia/Comuna, denominación de origen si corresponde.
- e) Planta de embalaje/Provincia/Comuna (si corresponde).
- f) Contenido neto o número de frutos contenidos en el envase (count).

**7.3** Todas las marcas y timbres deben ser indelebles, con buena presentación, y claridad en las leyendas.

## **8 Procedimiento de inspección**

### **8.1 Muestreo**

#### **8.1.1 Caracterización del lote**

El inspector debe identificar el lote desde el cual se selecciona la muestra.

#### **8.1.2 Selección de productos en pallets**

De entre los pallets que constituyen un lote, seleccionar al azar (de arriba, del medio y de abajo) al menos el 20% de los pallets que conforman el lote, como sublote para muestrear. Cuando los lotes están constituidos por pallets cuya cantidad de envases es 150 o superior, las cajas a inspeccionar se obtienen como máximo del 20% de los pallets.

#### **8.1.3 Selección de las muestras a inspeccionar**

De entre los pallets seleccionados que representan el lote se deben extraer al azar las cajas o unidades de envases sobre las cuales se realiza la inspección.

#### **8.1.4 Nivel de inspección**

Se debe utilizar el nivel de inspección correspondiente a la raíz cúbica del número de cajas o unidades de muestreo que conformen el sublote presentado a inspección, hasta un tamaño de lote de 5 000 unidades de muestreo, y para lotes mayores se repite la raíz cúbica cada 5 000 unidades de muestreo así como en la fracción restante.

**8.1.5** Para la lima ácida a granel, la unidad de muestreo es la masa correspondiente a una malla o a una caja del mismo lote.

**8.1.6** Si la fruta es transportada a los puertos de embarque en contenedores, bins y camiones refrigerados, el lote debe ser muestreado e inspeccionado en su origen, aplicando la raíz cúbica sobre el total del lote a exportar, no individualmente a cada contenedor o camión refrigerado.

## **8.2 Procedimiento de evaluación**

### **8.2.1 Defectos**

De los frutos analizados de acuerdo a Tabla 2, se determina el porcentaje que representa cada defecto en forma individual y acumulada con relación al total de frutos de la muestra. Los defectos en forma individual y acumulada no pueden superar las tolerancias establecidas en la presente norma según corresponda. Si las tolerancias individuales o acumuladas superan el máximo establecido, el lote no cumple con los requisitos de defectos aceptados para esa categoría.

### **8.2.2 Determinación del jugo**

**8.2.2.1** Escoger aproximadamente 1 kg de fruta al azar desde la muestra representativa y pesarla en balanza con resolución de 1 g (registrar su masa  $m_L$ ).

Cortar la fruta en el plano ecuatorial, extraer el jugo con un exprimidor y pesar el jugo en balanza con resolución de 1 g (registrar su masa  $m_j$ ).

**8.2.2.2** Calcular el contenido de jugo mediante la fórmula siguiente:

$$J, \% = \frac{m_j}{m_L} \times 100$$

en que:

$J$  = contenido de jugo, en fracción de masa, %;

$m_j$  = masa de jugo, expresada en gramos (g); y

$m_L$  = masa de la muestra de ensayo, expresada en gramos (g).

## 9 Criterios de aceptabilidad

**9.1** Si la muestra cumple con las tolerancias establecidas en esta norma para la Categoría Extra, el lote se acepta para dicha categoría.

**9.2** Si la muestra ha sido inspeccionada para Categoría Extra y no satisface los criterios de aceptabilidad para esta categoría, se puede evaluar para Categoría I, y si cumple, se acepta para dicha categoría.

**9.3** Si la muestra ha sido inspeccionada para Categoría I y no satisface los criterios de aceptabilidad para esta categoría, se puede evaluar para Categoría II, y si cumple, se acepta para dicha categoría.

**9.4** Si la muestra ha sido inspeccionada para Categoría II y no satisface los criterios de aceptabilidad para esta categoría, el lote se considera como subestándar (ver 5.1.3).

## Anexo A (Informativo)

### Ensayos químicos comparativos de limas ácidas

#### A.1 Análisis cromatográfico

El análisis cromatográfico puede ser utilizado en caso de desacuerdo entre las partes, para nominar un lote de limas ácidas como limón de Pica o limón Sutil, ya que de acuerdo a las tablas de resultados, el contenido de limoneno es considerablemente mayor en el ecotipo limón de Pica.

**Tabla A.1 - Resultados de ensayos de cromatografía para determinar terpenoides en dos especies de limas ácidas**

N°	Terpenoide, %	Especie <i>Citrus aurantifolia</i>		Especie <i>Citrus latifolia</i> Lima Bearss
		Ecotipo Limón de Pica	Ecotipo Limón Sutil	
1	Pineno	1,16	-	0,27
2	NN-1	6,72	-	1,11
3	Mircene	0,93	-	0,39
4	NN-2	12,99	1,93	0,89
5	Limoneno	52,94	5,38	13,28
6	Terpineno	2,29	-	2,74
7	d - carvona	0,39	1,88	-
8	Geraniol	0,20	1,95	0,44
9	NN-3	2,04	7,84	5,83
10	Humelene	0,25	1,80	0,72
11	NN-4	3,57	15,82	10,79
12	NN-5	0,27	9,38	0,52
13	NN-6	8,71	50,85	39,40

Fuente: Terpenoides presentes en dos especies de limas ácidas. Universidad Arturo Prat - Departamento de Química - Laboratorio de Cromatografía, 2003.

#### Condiciones de ensayo

Equipo: CG Varian 3 800 GC, obteniéndose una buena separación en 58 min sobre una columna DB-5 y detección FID. El método utilizado es el de porcentaje (%), de Normalización de áreas del cromatograma.

El análisis de los terpenoides se debe efectuar en la fracción volátil de las especies de limas ácidas.

Procedimiento:

- Extraer cuidadosamente los componentes de la esencia, para ser aislados y separados los compuestos presentes en los extractos obtenidos. La extracción de los aceites esenciales se debe realizar utilizando el método de *destilación por arrastre de vapor*.
- El aceite esencial debe ser sometido a extracción líquida con diclorometano, y luego inyectado al cromatógrafo de gases GC con detección FID.
- Previamente se deben ajustar las condiciones cromatográficas para la separación de estándares de terpenoides por cromatografía.

## A.2 Contenido de aceite esencial de lima tipo Mexicana (ver ISO 3519)

Tabla A.2 - Resultados de cromatograma de lima tipo Mexicana

Componente	Mínimo %	Máximo %
$\alpha$ -Pinene	0,8	1,3
Sabinene	0,1	0,3
$\beta$ -Pinene	1,0	3,0
Myrcene	1,1	1,5
$p$ -Cymene	1,5	2,8
Limonene	45	50
$\gamma$ -Terpinene	10,0	13,0
Fenchol	0,4	0,8
Borneol	0,5	0,8
$\alpha$ -Terpineol	6,0	8,0
$\gamma$ -Terpineol	0,7	1,4
$\beta$ -Caryophyllene	0,4	0,8
$\alpha$ -Bergamotene	0,5	0,9
$\alpha$ -Farnesene	0,6	0,9
$\beta$ -Bicabolene	1,0	1,5

Condiciones de operación: columna con sílica gel de 30 m de longitud y 0,25 mm de diámetro interno. Fase estacionaria poli(dimetilsiloxano), espesor del film: 0,25  $\mu$ m.

Temperatura del horno: 75°C durante 5 min, aumentar 5°C/min hasta los 100°C, luego aumentar 6°C/min hasta 220°C. Gas: helio, Volumen inyectado: 0,1  $\mu$ L. Razón del flujo de gas 30 ml/min.

**Anexo B**  
(Informativo)

**Bibliografía**

- [1] ISO /DIS 3519 *Oil of lime, Mexican type (Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle), obtain by distillation.*
- [2] UN/ECE Standard FFV-14 *Concerning the marketing and commercial quality control of Citrus fruit*, 2000 (Ad. 3).
- [3] Universidad Arturo Prat - *Informe de ensayos físico-químicos a especies y ecotipos de limas ácidas* - 2003 - Jorge Olave V.
- [4] Requisitos de limón Sutil - *Bolsa de productos de Lima Perú* - 31/05/01.

## Limás ácidas - Limón de Pica, limón Sutil y lima Bearss - Requisitos

*Sour limes - Lemon of Pica, Sutil lemon and Bearss lime - Requirements*

Primera edición : 2004

**Descriptores:** *frutas, frutas cítricas, limones, limas, requisitos*

---

CIN 67.080.10