

	<b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	AJ04N
		E-08
		10/20

<b>AJO EN COPOS ESTANDAR DESHIDRATADO</b>
---

### 1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

<b>DESCRIPCION</b>	Ajos frescos pelados, lavados, cortados, laminados, deshidratados y molidos.
<b>ORIGEN</b>	Sin sulfitos añadidos. 100% ajo ( <i>Allium savitum</i> ) origen China

### 2. PROVISIONES GENERALES

Producto fabricado de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación (GMP's) y normas APPCC.

### 3. ESPECIFICACIONES

<b>SABOR</b>	Típico a Ajo fresco sin pérdida de sabor.
<b>COLOR</b>	Amarillento.
<b>TAMAÑO</b>	Copos
<b>COMPOSICION</b>	100% Ajo
<b>DEFECTOS</b>	Prácticamente sin defectos de color y <1% materias vegetales. Sin colorantes artificiales añadidos.
<b>MATERIAS EXTRAÑAS</b>	Sin materias extrañas hasta donde la tecnología lo permite. Pasado por detector de metales.
<b>PESTICIDAS O CONTAMINANTES</b>	De acuerdo con la legislación de la UE 396/2005 y 1881/2006
<b>HUMEDAD</b>	7% Máx. (SN/T0230.2-93)

### 4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	VALORES
Recuento Total en placa	300.000/g Máx (SN0168/92)
Coliformes	1.000/g Máx (SN0169-92)
Staphylococcus aureus	100/g Máx
E. Coli	Negativo (SN0169-92)
Levaduras	1.000/g Máx (GB/T4789.15-2003)
Mohos	1.000/g Máx (GB/T4789.15-2003)
Salmonella	negativo en 25g (SN0170/92)
SO2	10ppm Máx. (Método Modified Monier-Williams 30.0)

### 5. PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación EU396/2005 y EU1881/2006.

### 6. EMPAQUETADO

- El producto es envasado en bolsas de polietileno y embalado en caja de cartón corrugado.
- El envase y embalaje utilizado es apto para uso en alimentos, según informa el fabricante.
- Cada embalaje contiene una etiqueta indicando el nombre, número de lote, peso neto y fecha de producción y de caducidad del producto.

### 7. CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAJE

- Vida útil: 24 meses sin cambios apreciables en sabor ni características funcionales.
- El producto debe ser almacenado a una temperatura fresca de 21°C, en lugar seco por debajo de 60% r.h. en los envases y embalajes originales para garantizar la vida útil mencionada.

### 8. GMO

-El producto es, según nos informa el fabricante, no genéticamente modificado ni está en contacto con productos genéticamente modificados en la planta. El producto es conforme con la regulación 1829/2003 y 1830/2003.

 <i>Alimentos con Alma</i>	<b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	AJ04N
		E-08
		10/20

**AJO EN COPOS ESTANDAR  
DESHIDRATADO**

**9. IRRADIACION**

-El producto no está irradiado ni tratado con ETO.

**10. DETECCION DE METALES**

1,5mm Fe - 1.5mm no-ferro - Imanes para piezas finas

**11. VALORES NUTRICIONALES**

	/100g	Unidad
Agua	6,45	g
Energía en Kcal	332	kcal
Energía	1390	kJ
Proteína	16,8	g
Total Lípidos (grasa)	0,8	g
Total Saturadas	0,1	g
Total Monoinsaturadas	0,1	g
Total Poliinsaturadas	0,4	g
Total Trans	0,1	g
Colesterol	0,1	mg
Cenizas	3,3	g
Hidratos de Carbono	72,73	g
de los cuales Fibra	9,9	g
de los cuales azúcares	2,43	g
Calcio	80	mg
Hierro	2,7	mg
Magnesio	58	mg
Fósforo	417	mg
Potasio	1101	mg
Sodio	26	mg
Zinc	2,6	mg
Cobre	0,1	mg
Manganeso	0,5	mg
Vitamina C	18	mg
Niacina	2,6	mg
Tiamina	0,5	mg
Riboflavina	0,2	mg
Vitamina B6	2,9	mg
Selenio	38	µg

Estos valores nutricionales han sido calculados mediante el uso de la base de datos nutricionales estándar y representan valores medios. No podemos garantizar la exactitud de estos resultados. De acuerdo con la regulación (EU) 1169/2011 apéndice V, nuestros productos no están sujetos a regulaciones de etiquetado nutricional. El fabricante de los alimentos es responsable de la exactitud de la información de las etiquetas y los valores nutricionales facilitados en esta especificación pueden ser empleados sólo bajo la responsabilidad del fabricante. Los valores nutricionales son facilitados como cortesía hacia nuestros clientes.

	<b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	AJ04N
		E-08
		10/20

<b>AJO EN COPOS ESTANDAR DESHIDRATADO</b>
---

<b>13. ALERGENOS</b>
----------------------

Leche-proteína de suero	-	MSG (E 621)	-
Lactosa	-	Sulfito (E 220-E 227)	(*)
Huevos de gallina	-	BHA-BHT (E 320-E 321)	-
Proteína de soja	-	Acido Benzoico (E 210-E 213)	-
Aceite de soja	-	Parabenos (E 214-E 219)	-
Gluten	-	Tintes azoicos	-
Trigo	-	Tartrazina (E 102)	-
Centeno	-	Amarillo atardecer (E 110)	-
Sacarosa	-	Azorubina (E 122)	-
Carne de vaca	-	Amaranto (E 123)	-
Derivados de vacuno	-	Cochinilla Rojo A (E 124)	-
Cerdo	-	Acido sórbico (E 200-E 203)	-
Derivados del cerdo	-	Cinamomo	-
Ave de corral	-	Vainilla	-
Derivados de ave de corral	-	Cilantro	-
Pescado	-	Apio	-
Crustáceos/mariscos	-	Oleoresina de apio	-
Fructosa	+ (**)	Umbelíferas	-
Maíz	-	Lecitina de soja	-
Cacao	-	Sésamo	-
Levaduras	-	Aceite de sésamo	-
Legumbres/Leguminosas	-	Zanahoria	-
Nuez	-	Lupina	-
Cacahuete	-	GMO Ausencia	+
Mostaza/Semillas de mostaza	-	GMO Presencia	-
Aceite de mostaza/Oleoresina	-	GMO libre de declaración	+
Moluscos y sus derivados	-		

(\*) Los sulfitos están naturalmente presentes en el ajo, pero no añadidos. <10ppm (Método Modified Monier-Williams 30.0)

(\*\*) La fructosa está naturalmente presente en el ajo.