

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	AJ05N
		E-08
		05/20

**AJO EN COPOS PREMIUM
DESHIDRATADO**

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

DESCRIPCION	Ajos frescos pelados, lavados, cortados, laminados, deshidratados y molidos. Sin sulfitos añadidos.
ORIGEN	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. Fabricante certificado BRC & Global GAP.

3. ESPECIFICACIONES

SABOR	Típico a Ajo fresco sin pérdida de sabor.
COLOR	Blanco a amarillento.
TAMAÑO	Copos
COMPOSICION	100% Ajo
DEFECTOS	Prácticamente sin defectos de color ni otras materias vegetales. Sin colorantes artificiales añadidos.
MATERIAS EXTRAÑAS	Sin materias extrañas hasta donde la tecnología lo permite. Pasado por detector de metales.
PESTICIDAS O CONTAMINANTES	De acuerdo con la legislación de la UE 396/2005 y 1881/2006
HUMEDAD	6% Máx. (SN/T0230.2-93)

4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	VALORES
Recuento Total en placa	100.000/g Máx (SN0168/92)
Coliformes	100/g Máx (SN0169-92)
Staphylococcus aureus	100/g Máx
E. Coli	Negativo (SN0169-92)
Levaduras	500/g Máx (GB/T4789.15-2003)
Mohos	500/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.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	AJ05N
		E-08
		05/20

**AJO EN COPOS PREMIUM
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		5 g
Energía en Kcal		381 kcal
Energía		1594 kJ
Proteína		14,59 g
Total Lípidos (grasa)		1,15 g
Total Saturadas		0,2 g
Total Monoinsaturadas		0,03 g
Total Poliinsaturadas		0,57 g
Total Trans		0,2 g
Colesterol		0,2 mg
Cenizas		3,44 g
Hidratos de Carbono		75,83 g
de los cuales Fibra		4,82 g
de los cuales azúcares		2,29 g
Calcio		415,14 mg
Hierro		3,9 mg
Magnesio		57,34 mg
Fósforo		350,92 mg
Potasio		919,73 mg
Sodio		38,99 mg
Zinc		2,66 mg
Cobre		0,69 mg
Manganeso		3,83 mg
Vitamina C		71,56 mg
Niacina		1,6 mg
Tiamina		0,46 mg
Riboflavina		0,25 mg
Vitamina B6		2,83 mg
Selenio		32,57 µg
Folato		6,88 µg
Vitamina B12		0,2 µg
Vitamina E (alfa-tocoferol)		0,18 µg
Vitamina K (Filoquinona)		3,9 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.

 <i>Alimentos con Alma</i>	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	AJ05N
		E-08
		05/20

AJO EN COPOS PREMIUM DESHIDRATADO
--

13. ALERGENOS

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.