

AJO 3x3**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

El ajo (*Allium sativum* L.) debe estar sano, sin restos de cáscara y libres de materias extrañas a la planta.

Durante el proceso de fabricación el ajo se selecciona, se trocea y se ultracongela a I.Q.F. hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a -18°C .

2. COMPOSICIÓN

100 % Ajo.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

El Ajo estará:

- sano e íntegro
- limpio de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Color blanco- amarillento típico del ajo, sin tonalidades marrones o negras.

Sabor

Típico de la ajo, sin sabores extraños.

Textura

Textura firme y tierna.

5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	726,3 kJ 172,5 kcal
Grasas	1,5 g
Ácidos grasos saturados	0,27 g
Hidratos de Carbono	29,3 g
Azúcares	8,10 g
Fibra alimentaria	9,90 g
Proteínas	5,5 g
Sal	0,065 g

6.- GMO'S

El ajo procederá de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

AJO 3x3
9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C.

10. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Puede utilizarse para la elaboración de ensaladas o platos preparados, o bien como complemento de diferentes platos. Descongelar en el microondas y echar directamente en la sartén.

11. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

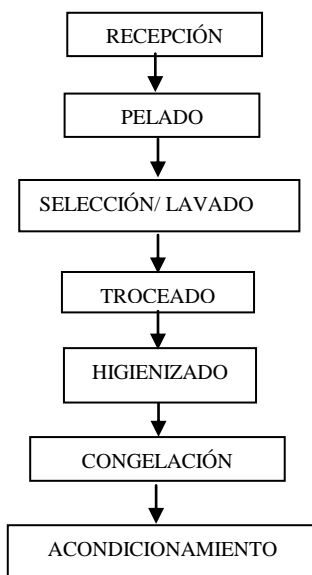
30 meses tras la fecha de envasado, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Tamaño: 3x3 mm


Envases:

- caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul
- bolsa de diferentes formatos.

13.- PROCESO

14.- DEFECTOS

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder de los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 100 g

DEFECTOS
TOLERANCIAS

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: Diciembre 2014 Página 3 de 4 Rev: 04
AJO 3x3		

1. Defectos de color	Máx 6 unidades / Kg
2. Materias extrañas vegetales	Ausencia
3. Materias extrañas	Ausencia

DEFINICIÓN DE DEFECTOS

1. Defectos de color.

Unidades con tonalidad marrón, verdosa o negra.

2. Materias extrañas vegetales.

Presencia de restos vegetales no propios del producto.

3. Materias extrañas.

Presencia de materiales de origen no vegetal impropios del producto.

15. CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10^6	10^7
Enterobacterias	5	2	10^4	10^5
Coliformes totales	5	2	10^3	10^4
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10^2
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10^2
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	2	10	10^2

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.

Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

AJO 3x3

En el etiquetado del pallet aparece:

- Localizador de almacenamiento
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- lote
- n° pallet