



Camino Ambasaguas, s/n
26587 · Muro de Aguas
La Rioja · España
T: +34 941 398 129
www.ajopel.com
ajopel@ajopel.com

AJO BLANCO CONGELADO

Descripción: Ajo entero

Ingredientes: Ajo blanco

Origen: España

Método de preparación: Desgranado, pelado, seleccionado, desinfectado, secado, envasado y congelado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Color: Blanco crema

Textura: Característica

Sabor: Natural

INGREDIENTES

Dientes de ajo 100 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aditivos añadidos Ninguno

Humedad 60-70 %

PH 5.6 Y 6.3

Cadmio <0.1 Ppm

Plomo <0.1 Ppm

En cumplimiento con el Reglamento CEE N° 396/2005 del parlamento europeo y del consejo 23 de febrero 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, el Reglamento CE n° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacterias aerobias mesófilas < 100.000 Ufc/g

Coliformes totales <100 ufc/g

E.Coli <100 ufc/g

Staphylococcus coagulasa positivo aureus <100 ufc/g.

Salmonella ausencia ufc/25 g

Listeria monocytogenes ausencia ufc/25 g

Bacterias sulfito reductores <100 ufc/g

Mohos <100 ufc/g

Levaduras <100 ufc/g

CE 2073/2005 y 1441/2007 de criterios microbiológicos.

ALÉRGENOS

Productos potenciales de causar alergias	Presencia Si/No
Gluten, procedente de cereales	No
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	No
Pescado y productos derivados	No
Cacahuets y productos derivados	No
Leche y productos lácteos incluida la lactosa	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Soja y productos derivados	No
Frutos secos y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semilla de sésamo y productos derivados	No
Sulfitos añadidos en concentraciones iguales o superiores a 10mg/Kg o 10 ml/L de SO2.*	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No

*(Puede contener sulfitos de forma natural no añadidos)

PRODUCTO SIN GLUTEN

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Datos referidos a 100 g. De producto

Determinaciones realizadas	Resultados
Valor Energético	555,4 Kjul
Valor Energético	130,9 Kcal
Grasas	0,2 g
de las cuales saturadas	0,06 g
Hidratos de Carbono	23,7 g
de los cuales Azúcares	15,2 g
Fibra Alimentaria	1,5 g
Proteínas	7,7 g
Sal	0,05 g

AJO BLANCO CONGELADO

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este producto no contiene, ni proviene de un organismo genéticamente modificado (OMG) y no existe contaminación accidental de OMG. Tampoco ha sido sometido a ningún proceso de irradiación. La descripción, y el procesado del producto hasta su expedición han sido acorde a la normativa vigente en materia de seguridad Alimentaria.

USO

Forma de uso de producto congelado:

No es necesario descongelar.

Sacar del congelador, sacar la cantidad a utilizar y devolver al congelador. No romper la cadena de frío.

Forma de uso de producto descongelado y conservación:

Descongelar en refrigerado el tiempo necesario. Una vez descongelado el producto, volver a guardar en envase cerrado a temperatura entre 0-4 °C un máximo de 7 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Producto congelado, mantener entre -18 °C y -20° C

Preservar de la luz.

Consumo preferente de 2 años.

Producto	Código	Envase	Embalaje
Diente de ajo fresco natural pelado congelado	021005	2 bolsas de 5 kg	Caja de cartón de 10 kg
Diente de ajo fresco natural pelado congelado	021010	1 bolsa de 10 kg	Caja de cartón de 10 kg
Diente de ajo fresco natural pelado congelado	021001	10 bolsas de 1 kg	Caja de cartón de 10 kg

