



## FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

<b>DENOMINACIÓN</b>	Ajo deshidratado granulado
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	China
<b>PLANTA Y PARTE UTILIZADA</b>	<i>Allium sativum</i>
<b>PROCESO DE FABRICACIÓN</b>	Bulbos deshidratados y molidos hasta la granulometría deseada.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Polvo granulado de color amarillo - crema

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	Máx. 6,75%
Cenizas totales	Máx. 8,5%
Extracto etéreo	Mín. 0,5% - Máx. 1,3%
Arsénico	Máx. 3 ppm
Plomo	Máx. 10 ppm

Cumple con el R. D. 2242/1984

<i>LMR Plaguicidas</i>	De acuerdo con el Reglamento CE 396/2005
<i>Contenido máximo de determinados contaminantes</i>	De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Bacillus cereus</i>	< 10000 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 1000 ufc/g

Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007

Recomendación UE 2004/24/CE

### VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Valor energético	365 kcal (1567 kJ)
Grasas totales	1 g
de las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	73 g
de los cuales azúcares	2,43 g
Proteínas	17 g
Sal	65 mg

### PRESENTACIÓN

40040	Ajo deshidratado en polvo caja PE	Caja 25 kg	Palet 1.000 kg
40041	Ajo deshidratado en polvo bolsa PA/PE	Bolsa 1 kg	Caja 20 bolsas
20560	Ajo deshidratado en polvo bote PET	Bote 800 g	Caja 12 botes

Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011

<b>VIDA ÚTIL</b>	2 años
------------------	--------



<b>ALMACENAMIENTO</b>	En un lugar seco y fresco. Es preferible protegerlo de temperaturas elevadas y de la luz.
<b>TRAZABILIDAD</b>	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. setm; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor
<b>RADIACIONES IONIZANTES</b>	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.
<b>O.G.M</b>	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003

#### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan Gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescado y derivados	NO
Cacahuets y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche y derivados (incluida la Lactosa)	NO
Frutos secos y derivados	NO
Apio y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO
Sésamo y derivados	NO
Sulfitos y dióxidos de azufre en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg /L expresados como a SO2	SI* < 150ppm *Presencia por naturaleza
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	25/02/2016
Núm. revisión	7

**Legislación que aplica:** Reglamento UE 1169/2011

**Nota:** Para cumplir con el Reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font  
Departamento de Calidad