FICHA TÉCNICA DE ESPECIAS Y HIERBAS

DENOMINACIÓN	Ajo deshidratado en polvo
PAÍS DE ORIGEN	China
PLANTA Y PARTE UTILIZADA	*Allium sativum*
PROCESO DE FABRICACIÓN	Bulbos deshidratados y molidos hasta la granulometría deseada.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Polvo de color blanco-crema con el sabor típico del ajo.

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Bacillus cereus	< 10000 ufc/g
Clostridium perfringens	< 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 carboneo	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			

VIDA ÚTIL	2 años

Espècies Teixidor SL – Circumval·lació 108-110 – 08241 Manresa – especies@teixidor.com
tel. 902947328 – fax 938731402

ALMACENAMIENTO	En un lugar seco y fresco. Es preferible protegerlo de temperaturas elevadas y de la luz.

TRAZABILIDAD	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. setm; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor

RADIACIONES IONIZANTES	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.

O.G.M	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
Cacahuetes 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

Espècies Teixidor SL – Circumval·lació 108-110 – 08241 Manresa – especies@teixidor.com
tel. 902947328 – fax 938731402