



AJOPEL S.L.
26587 Muro de Aguas
Tel.: 941 398 129 Fax 941 398 133
ajopel@ajopel.com
www.ajopel.com

Rev. 07 – 12/03/2018.

FICHA TÉCNICA AJO EN PASTA MORAT 15 % SAL.

Descripción: Ajo triturado.
Ingredientes: Ajo morado y sal.
Origen: España.
Método de preparación: Desgranado, pelado, seleccionado, desinfectado, picado, envasado y congelado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Color: Blanco crema.
Textura: Característica.
Sabor: Natural.

INGREDIENTES

Dientes de ajo 83,5 %.
Sal 15,0 ± 1,5 %.
Ácido cítrico 1,5 ± 0,5 %.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ADITIVOS AÑADIDOS	Ninguno
HUMEDAD	60,0-70,0%
PH	3,0- 4,0
SAL	15,0±1,5%
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.
BACTERIAS SULFITO REDUCTORES	<100 UFC/g.
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia UFC/25 g.
MOHOS	<100 UFC/g.
LEVADURAS	<100 UFC/g.

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



Rev. 07 – 12/03/2018.

AJOPEL S.L.

26587 Muro de Aguas

Tel.: 941 398 129 Fax 941 398 133

ajopel@ajopel.com

www.ajopel.com

ALÉRGENOS

*** (Puede contener sulfitos de forma natural no añadidos.)**

PRODUCTOS POTENCIALES DE CAUSAR ALERGIAS	PRESENCIA SI/NO	PRODUCTOS POTENCIALES DE CAUSAR ALERGIAS	PRESENCIA SI/NO
Gluten, procedente de cereales	No	Soja y productos derivados	No
Crustáceos y productos derivados.	No	Frutos secos y productos derivados.	No
Huevos y productos derivados.	No	Apio y productos derivados.	No
Pescado y productos derivados.	No	Mostaza y productos derivados.	No
Cacahuets y productos derivados	No	Semilla de sésamo y productos derivados.	No
Leche y productos lácteos incluida la lactosa.	No	Sulfitos añadidos en concentraciones iguales o superiores a 10mg/Kg o 10 ml/L de SO ₂ .*	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	Moluscos y productos a base de moluscos	No

PRODUCTO SIN GLUTEN

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DATOS REFERIDOS A 100 g. DE PRODUCTO		
Determinaciones realizadas	Resultados	
Valor Energético	383,45	Kjul.
Valor Energético	90,35	Kcal.
Grasas	< 1,0	g.
de las cuales saturadas	< 0,1	g.
Hidratos de Carbono	17,25	g.
de los cuales Azúcares	0,60	g.
Fibra Alimentaria	1,70	g.
Proteínas	4,61	g.
Sal	14,47	g.

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.



Rev. 07 – 12/03/2018.

AJOPEL S.L.

26587 Muro de Aguas

Tel.: 941 398 129 Fax 941 398 133

ajopel@ajopel.com

www.ajopel.com

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:

Una vez abierto el producto, volver a guardar en envase cerrado a temperatura entre 0 y 4 °C y consumir dentro del tiempo establecido en el apartado de almacenamiento.

PARDEAMIENTO ENZIMÁTICO O CAMBIO DE COLOR DEL PRODUCTO

El ajo posee en su interior enzimas y sustancias orgánicas susceptibles de variaciones químicas que producen un cambio en su estado natural. Estos cambios suelen ir acompañados de cambios de color. Principalmente estos procesos son oxidativos y están producidos por el contacto del producto con el aire o la luz y son más rápidos cuando el producto está cortado o picado, dando lugar a colores verdosos y pardos. Pero que el producto esté pardeado no significa que sus cualidades organolépticas, microbiológicas y físico-químicas hayan sufrido variaciones, sigue siendo apto para su consumo.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Conservar en congelación por debajo de -18° ó en refrigeración entre 0° y 4°.

Una vez abierto el producto, volver a guardar el envase cerrado a temperatura entre 0° y 4°. No volver a congelar.

La vida útil del producto, cumpliendo las condiciones de conservación, es la siguiente:

- En refrigerado (entre 0°C y 4°C): 8 meses.
- En congelado (entre -18° C y -20°C): 12 meses. Plazo dado siempre y cuando el producto no se haya descongelado o mantenido en refrigerado en ningún momento.

PRODUCTO	CÓDIGO	ENVASE	KG./ENVASE
AJO EN PASTA FRESCA, 15 % SAL	05M0515	Cubo (PP copolímero).	5 KG.
AJO EN PASTA FRESCA, 15 % SAL	05M1215	Cubo (PP copolímero).	12 KG.
AJO EN PASTA FRESCA, 15 % SAL	05M2015	Cubo (PP copolímero).	20 KG.