



Rev. 09 – 01/05/2018.

**Ajopel, S.L.**  
Camino Ambasaguas, s/n.  
26587 · Muro de Aguas.  
La Rioja · Spain.  
Tel.: +34 941 398 129.  
[www.ajopel.com](http://www.ajopel.com)  
ajopel@ajopel.com

# AJO EN PASTA REFRIGERADA MORAT, 8% SAL.

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

## CATA

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

## INGREDIENTES

Diente de ajo : 90,50%  
Sal: 8,00 ± 1%  
Ácido cítrico 1.5 ± 0,5%

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aditivos añadidos Ninguno  
Humedad 60- 70%  
pH 3,0 – 4,0  
Sal 8,00 ± 1% (opcional).  
Cadmio <0,1 ppm  
Plomo <0,1 ppm

En cumplimiento con el Reglamento CEE Nº 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 nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacterias aeróbicas mesófilas <500,000 UFC /g.  
Coliformes totales <100 UFC /g.  
E.Coli <100 UFC /g.  
Coagulasa-positiva.  
Staphylococcus aureus <100 UFC /g.  
Salmonella Ausencia UFC/25 g.  
Listeria monocytogenes Ausencia UFC /25 g.  
Bacterias sulfite reductoras <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.*	No
Moluscos y productos a base de moluscos.	No

\*Contiene sulfitos. Contenido natural no añadido.

Producto sin gluten.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores referidos a 100 g de producto:

Determinaciones	Resultados
Valor energético	390,25 kJ.
Valor energético	106,27 Kcal.
Grasas	0,21 g.
de las cuales saturadas	0,05 g.
Hidratos de carbono	21,99 g.
de los cuales azúcares	0,72 g.
Fibra alimentaria	1,09 g.
Proteínas	3,57 g.
Sal	8,00 g.

# AJO EN PASTA REFRIGERADA MORAT, 8% SAL.

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

## USO

### Producto congelado:

Mantener por debajo de -18°C. No es necesario descongelar. Sacar del congelador, sacar la cantidad a utilizar y devolver al congelador. No romper la cadena de frío. No volver a congelar una vez descongelado.

### Producto refrigerado:

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

## CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Conservar el producto en congelado entre -18°C y -20°C ó en refrigerado entre 0°C y 4°C.

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 refrigeración en ningún momento.

Preservar de la luz.

Producto	Código	Envase	Contenido
Ajo en pasta refrigerada 8% sal.	05M0508	*Cubo PP	5 kg
Ajo en pasta refrigerada 8% sal	05M2008	*Cubo PP	20 kg

\* Polipropileno copolímero.

## PARDEAMIENTO ENZIMÁTICO O CAMBIO DE COLOR DEL PRODUCTO

El ajo contiene de forma natural 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 provocados 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 el consumo.

