



Rev. 11 – 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](mailto:ajopel@ajopel.com)

# AJO EN PASTA CONGELADA AJOPEL, 10% SAL.

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

## CATA

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

## INGREDIENTES

Diente de ajo: 90,00%  
Sal: 10,00 ± 1%

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aditivos añadidos: Ninguno  
Humedad: 58-68%  
pH: 5,0 – 6,0  
Sal: 10,00 ± 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: <100.000 UFC /g.  
Coliformes totales: <100 UFC /g.  
E.Coli: <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 Sí/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	417,43 kJ.
Valor energético	98,45 Kcal.
Grasas	0,51 g.
de las cuales saturadas	0,04 g.
Hidratos de carbono	18,76 g.
de los cuales azúcares	1,65 g.
Fibra alimentaria	1,36 g.
Proteínas	4,14 g.
Sal	10,0 g.

# AJO EN PASTA CONGELADA AJOPEL, 10% 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

### 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, volver a guardar en el envase original cerrado a temperatura entre 0°C y 4°C un máximo de 7 días.

## 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.

## CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

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

Preservar de la luz.

Consumo preferente: 20 meses.

Producto	Código	Envase	Contenido
Pasta de ajo Ajopel, 10% sal.	050110	Cubo PP*	1 kg.
Pasta de ajo Ajopel, 10% sal.	050510	Cubo PP*	5 kg.
Pasta de ajo Ajopel, 10% sal.	052010	Cubo PP*	20 kg.

\* Polipropileno copolímero.

