



Rev. 12 - 01/10/2019.

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

AJO EN PASTA CONGELADA AJOPEL, sin sal.

Descripción: Ajo triturado.
Ingredientes: Ajo.
Origen: España.
Método de preparación: Seleccionado en origen. Desgranado, pelado, seleccionado, inspeccionado, lavado y desinfectado. Picado y mezclado en una pasta uniforme, envasada y congelada.

CATA

Aspecto: Pasta suave.
Color: Amarillo crema.
Textura: Característica.
Sabor: Natural del ajo fresco.

Al ser un producto de transformación de vegetales, ajo, los resultados del producto final, nutrientes, color, etc., vendrán dados en función del terruño.

INGREDIENTES

Diente de ajo fresco: 100,00%.

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO

Aditivos añadidos Ninguno.
Humedad 60-70%.
pH 5,4 - 6,4.
Sal ausencia (opcional).
Cadmio < 0,1 ppm.
Plomo < 0,1 ppm.

Reglamento CE nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

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. Modificados los anexos I y II en Reglamento 2018/73 de 16 de enero de 2018.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores referidos a 100 g de producto:

Determinaciones	Resultados
Valor energético	538,20 KJ. 125.60 Kcal.
Grasas	0,20 g.
de las cuales saturadas	0,06 g.
Hidratos de carbono	22,70 g.
de los cuales azúcares	14,80 g.
Fibra alimentaria	1,50 g.
Proteínas	7,50 g.
Sal	0,10 g.

Una cucharadita rasa de café equivale a 1 diente de ajo. Aproximadamente 6 g.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Bacterias aeróbicas mesófilas	<100.000 UFC /g.
E.Coli	<100 UFC /g.
Salmonella	Ausencia UFC/25 g.
Listeria monocytogenes	Ausencia UFC /25 g.
Mohos	<100 UFC /g.
Levaduras	<100 UFC /g.

Reglamento CE 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y Reglamento 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Todos los análisis microbiológicos son llevados a cabo por laboratorio externo certificado.

ALÉRGENOS

Productos potenciales de causar alergias. Presencia

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.

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 han sido acordes a la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria.



Todos nuestros productos están avalados por la certificación IFS food.

AJO EN PASTA CONGELADA AJOPEL, sin sal.

FORMA DE USO

Producto congelado:

Preservar de la luz. Mantener entre -18°C y -20°C. Consumir preferentemente antes de 24 meses.

No es necesario descongelar. Sacar del congelador, tomar la cantidad a utilizar y devolver al congelador. No romper la cadena de frío.

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.

COLORACIÓN ENZIMÁTICA

Le presentamos un producto mínimamente procesado con el fin de ofrecerles un ingrediente natural con las propiedades organolépticas y nutricionales íntegras que posee el ajo.

El único conservante es el mantenimiento a temperaturas de congelación. En la manipulación del producto puede verse comprometida esta temperatura, aún siendo en breves espacios de tiempo, con lo que puede dar lugar a variaciones verdosas en su coloración: El ajo contiene de forma natural enzimas y sustancias órgano azufradas susceptibles de reacciones espontáneas que producen un cambio en su estado natural y detectado por variaciones de color. Son más rápidas cuando el producto está cortado - triturado. Estas coloraciones no implican que sus cualidades organolépticas, microbiológicas y físico - químicas hayan sufrido variaciones significativas. Sigue siendo apto para el consumo siempre y cuando se haya mantenido la cadena de frío.

FORMATOS DE PRESENTACIÓN

Producto	Código	Envase	Contenido
Ajo en pasta Ajopel, sin sal.	041001	OPA/PE ¹ 10 Bolsas de 1 kg	Caja de carton, 10 kg.
Ajo en pasta Ajopel, sin sal.	041005	OPA/PE 2 Bolsas de 5 kg	Caja de carton, 10 kg.
Ajo en pasta Ajopel, sin sal.	041010	OPA/PE 1 Bolsa de 10 kg	Caja de carton, 10 kg.
Ajo en pasta Ajopel, sin sal.	042000	Cubo PP ²	20 kg.

Todo nuestro de ajo es de cultivo y **origen España**. Materia prima seleccionada y proveedores homologados, obteniendo un producto Natural y de la máxima Calidad, y así poder ofrecerles la máxima Confianza y Garantía.

De todos los fabricados le informamos que tiene disponible la variante con **certificado ECOLÓGICO**.



Decreto 21/2019, de 31 de mayo, por el que se regula el ejercicio de funciones en materia certificación y control de la producción ecológica en La Rioja y se aprueba el Reglamento de Funcionamiento y Régimen Interno del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja.

CONFORMIDAD DEL CLIENTE

La empresa acepta las condiciones y características de producto indicadas en el presente documento y estas permanecerán vigente siempre y cuando no se actualice la presente versión. ³Igualmente solicita reducción de la vida útil del producto a:meses.

Nombre:	Sello y firma.
Cargo responsable:	
Fecha:	

¹ Poliamida orientada y polietileno.

² Polipropileno copolímero.

³ Si aplica, indicar meses de vida útil inferior a la indicada y que solicitan para reflejar en el consumo preferente del producto.