



Rev. 13 - 01/07/2020.

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 REFRIGERADA MORAT, 8% SAL.

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

CATA

Aspecto: Pasta suave.
Color: Blanco 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: 90,50%.
Sal: 8,00 ± 1%.
Acido cítrico 1,5 ± 0,5%.

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO

Aditivos añadidos Ninguno.
Humedad 60-70%.
pH 3,2 ± 0,4.
Sal 8,00 ± 1% (opcional).
Cloratos ≤ 0,7 ppm.
Cadmio < 0,1 ppm.
Plomo < 0,1 ppm.

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

Reglamento CEE nº 396/2005 y posteriores modificaciones relativas a los límites máximos de residuos en alimentos. Modificaciones posteriores del Reglamento 2018/73 de 16 de enero de 2018.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores referidos a 100 g de producto:

Determinaciones	Resultados
Valor energético	390,25 kJ. 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	8,0 g.

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

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Salmonella Ausencia UFC/25 g.
Listeria monocytogenes Ausencia UFC/25 g.
Microorganismos aerobios totales <100.000 UFC/g.
E.Coli <100 UFC/g.

Reglamento CE 2073/2005 y posteriores modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Estos análisis microbiológicos son llevados a cabo por laboratorio externo certificado.

ALÉRGENOS

Productos potenciales de causar alergias. Presencia

¹ 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
² Sulfitos añadidos.	No
Moluscos y productos a base de moluscos.	No

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.

¹ Producto sin gluten.

² Contiene sulfitos. Contenido natural no añadido.

AJO EN PASTA REFRIGERADA MORAT, 8% SAL.

FORMA DE USO

Producto congelado:

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

Consumir preferentemente antes de 12 meses. Plazo dado siempre y cuando el producto no se haya descongelado o mantenido en refrigeración en ningún momento.

Producto refrigerado:

Preservar de la luz. 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. Consumir preferentemente antes de 8 meses.

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 refrigeración y el ácido cítrico. 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

GTIN 13	Producto	Envase ³	Contenido
8437012960725	Ajo en pasta refrigerada, 8% sal.	Cubo PP	2,5 kg.
8437012960756	Ajo en pasta refrigerada, 8% sal.	Cubo PP	5 kg.
8437012960794	Ajo en pasta refrigerada, 8% sal.	Cubo PP	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 ofrecemos 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 vigentes siempre y cuando no se actualice la presente versión.

⁴Igualmente solicita reducción de la vida útil del producto a _____ meses.

Nombre:	
Cargo responsable:	
Fecha:	Sello y firma.

³ Polipropileno copolímero.

⁴ Si aplica, indicar meses de vida útil inferior a la indicada y que solicitan para reflejar en el consumo preferente del producto.