

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------|--|---|
| DENOMINACION DEL PRODUCTO | AJO NEGRO BULBOS | |
| USO/ DESTINO FINAL PREVISTO | Industria alimentaria. Consumidor final. | |
| DESCRIPCIÓN | <p>Ajo fresco (<i>Allium sativum</i> L.), que no ha sido tratado con pesticidas ni abonos de síntesis, en su bulbo, 100% natural, y sometido a un proceso de fermentación controlada sin adición de conservantes ni aditivos.</p> <p>Se incrementan notablemente las propiedades antioxidantes del ajo fresco, posee todas las propiedades de un ajo (antibiótico, antiséptico, aumenta las defensas del cuerpo, fungicida, diurético, expectorante, etc). Contiene 10 veces más aminoácidos (de los 20 que existen, el ajo negro posee 18, entre ellos el ácido glutámico -umami-) y, entre ellos, 10 veces más lisina que un ajo fresco.</p> | |
| LOTEADO | <p>Lote de origen , excepto cuando se requiera un formato de envase diferente en el que será:</p> <p>“AA-BB-xxx-YY-ZZZ”</p> <p style="margin-left: 40px;">AA- Día del mes en el que se fabrica BB- Mes del año en el que se fabrica xxx - INICIALES DEL PRODUCTO. YY - Año en el que se fabrica ZZZ – Código interno de referencia del artículo.</p> | |
| FECHA DE CONSUMO PREFERENTE | Duración | 12 meses en ambiente fresco y seco |
| | Fórmula utilizada | Marcado de fecha expresada mediante la leyenda: “Consumir preferentemente antes de DD.MM.AAAA”, (plazo correspondiente en orden: día, mes y año). |
| | Lugar de impresión | Etiqueta. |
| PRESENTACIÓN | Color | Negro |
| | Sabor | Dulce; con sabor parecido al regaliz |
| | Textura | Gomosa |
| ORIGEN | España | |
| ENVASADO | Tipo envase | Bolsas (1-5 kg); Botes hoteleros (520 g) |
| | Material envase | Bolsa: polietileno o aluminio; Bote Hotelero: PET |

| | | | | |
|--|--|---|---|--------------------|
| PROCESADO | <p>El proceso de fabricación del ajo negro se realiza manteniendo el ajo fresco (en su bulbo o pelado) en condiciones variables de temperatura y humedad durante un largo período de tiempo.</p> <p>La temperatura, la humedad y el tiempo dependerán de la intensidad del tratamiento.</p> <p>Finalizado el tratamiento térmico, se envasa, etiqueta y lotea manualmente.</p> | | | |
| PARÁMETROS ANALÍTICOS | MICROBIO-LÓGICOS | Recuento aerobios UFC/G Enterobacterias UFC/G Coliformes totales UFC/G E. coli UFC/G Salmonella / 25 G Clostridium S-R UFC/G | < 10.000 < 100 <1000 Ausencia Ausencia < 100 | |
| | FISICO-QUÍMICOS | Cenizas totales pH | 2.0 g < 3.5 | |
| PARÁMETROS NUTRICIONALES (Por cada 100 g) | Valor energético | 218 Kcal; 913 KJ | | |
| | Proteína | 9.5 g | | |
| | Grasa | 0.0 g | | |
| | Fibra bruta | 3.0 g | | |
| | Sodio | 0.01 g | | |
| | Carbohidratos | 45 g | | |
| INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO | <ul style="list-style-type: none"> - Denominación del producto. - Origen - Razón social y datos del fabricante. - Peso neto. - Consumo preferente. - Lote. | | | |
| ALÉRGENOS | TIPO | SI | NO | INGREDIENTE |
| | CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas | | | |
| | CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos | | | |
| | PESCADO y productos a base de pescado | | | |
| | HUEVOS y productos a base de huevo | | | |
| | CACAHUETE y productos a base de cacahuete | | | |
| | SOJA y productos a base de soja | | | |
| | LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa) | | | |
| | FRUTOS DE CASCARA: | | | |

| | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|--|
| | Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia | | | |
| | APIO y productos derivados. | | | |
| | MOSTAZA y productos derivados | | | |
| | GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo | | | |
| | ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ | | | |
| | ALTRAMUCES y productos a base de altramuces | | | |
| | MOLUSCOS y productos a base de moluscos | | | |
| DECLARACIONES ADICIONALES | <ul style="list-style-type: none"> - No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamentos (CE) nº 1881/2006 y 396/2005 y sus modificaciones posteriores) - Para su elaboración; transformación y almacenamiento se ha seguido el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) del Codex). - No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG). - Este producto no ha sido irradiado. - Deberá permanecer en lugar seco y fresco, sin humedad. | | | |
| DATOS DE LA INDUSTRIA | <p style="text-align: center;"><u>Domicilio industrial:</u> C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga)</p> <p style="text-align: center;"><u>Domicilio social:</u> C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga) TFNO. 952.73.55.07 / FAX: 95.273.52.46</p> | | | |
| N.R.S. / ACTIVIDAD | <p style="text-align: center;">24.0000986/MA (01/03 01/04 02/03 02/04 05/03 05/04)</p> <p>Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condimentos y especias. - Condimentos preparados. <p>Envasado de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condimentos y especias. - Condimentos preparados. <p>Importación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condimentos y especias. - Condimentos preparados. | | | |

31.0002172/MA

(01/33 02/33)

Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de:

- Aditivos y coadyuvantes tecnológicos.

Envasado de:

- Aditivos y coadyuvantes tecnológicos.

40.0028255/MA

(03/02 04/02 05/02)

Distribución de:

- Polivalente.

Almacenamiento de:

- Polivalente.

Importación de:

- Polivalente.