

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="padding-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
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Fórmula utilizada	Marcado de fecha expresada mediante la leyenda: “Consumir preferentemente antes de DD.MM.AAAA”, (plazo correspondiente en orden: día, mes y año).
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Lugar de impresión	Etiqueta.
PRESENTACIÓN	Color	Negro
PRESENTACIÓN	Sabor	Dulce; con sabor parecido al regaliz
PRESENTACIÓN	Textura	Gomosa
ORIGEN	España	
ENVASADO	Tipo envase	Bolsas (1-5 kg); Botes hoteleros (520 g)
ENVASADO	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	< 10.000	
		Enterobacterias UFC/G	< 100	
		Coliformes totales UFC/G	<1000	
		E. coli UFC/G	Ausencia	
		Salmonella / 25 G	Ausencia	
		Clostridium S-R UFC/G	< 100	
	FISICO-QUÍMICOS	Cenizas totales	2.0 g	
	pH	< 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.