

	Título del documento:	FET. 01
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** AJO EN ESCAMAS

**ORIGEN:** CHINA

### INFORMACION BÁSICA:

Producto obtenido de ajos maduros, frescos y de primera calidad. Los ajos se lavan, se recortan, después se pelan y se laminan antes de secar.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia	Escamas libres de excesivos trozos rotos y polvo. Sin cuerpos extraños.
Color	De blanco a marrón claro. Libre de decoloración
Olor	Fresco y aromático
Defectos	1% máx. De trozos marrón oscuro o pieles.
Sabor	Puro y profundo. Sin sabores extraños

### ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (desección en estufa a 105°C)	< 6.75 %
CENIZAS TOTALES (incineración a 550°C)	< 8.5 % sobre E.S.

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

<i>Escherichia coli</i> B-D-Glucuronidasa + (Recuento en placa. Confirmación con prueba del Indol)	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i> (Preenriquecimiento, enriquecimiento, aislamiento y confirmación por pruebas bioquímicas y serológicas)	Ausencia/25 g
<i>Clostridium</i> sulfito-reductores (Recuento por inoculación)	< 1000 ufc/g

### FORMATOS:

Cajas de 20 ó 25 kilos.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

**CADUCIDAD:** 2 años

Responsable de Calidad  
Paprimur, S.L.