

	Título del documento:	FET 02
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: AJO GRANULADO
ORIGEN: CHINA

INFORMACION BÁSICA:

Producto obtenido de ajos maduros, frescos y de primera calidad. Los ajos se lavan y recortan, después se pelan procediéndose a continuación al secado y por último se granulan.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia	Molido libre de trozos rotos. Sin cuerpos extraños.
Color	Blanco. Libre de decoloración
Olor	Fresco y aromático
Sabor	Puro y profundo. Sin sabores extraños

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (deseccación 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 25 kilos (dos bolsas de polietileno y aluminio de 12.5 K).

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.