

AJO FRESCO

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN

El ajo fresco es un bulbo o cabeza de olor y sabor intensos característicos, está cubierto por una envoltura papirácea y consta de varias piezas fáciles de separar llamadas dientes

- Partida Arancelaria:** 0703.20.90.00
- Origen:** Perú



Temporada:

Ene Feb Mar Abr May Jun Jul Ago Set Oct Nov Dic



¿Cuáles son nuestras variedades?



Napurí



Chino Blanco



Barranquino



Chino Morado

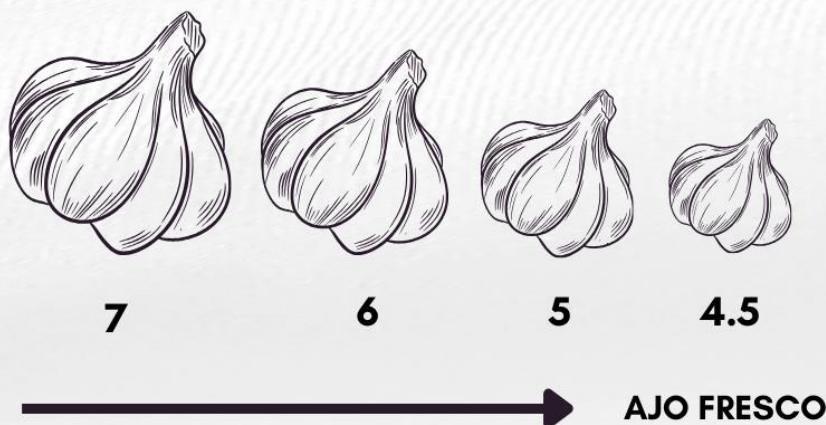
AJO FRESCO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



PARÁMETROS SENSORIALES

- Color: Característico del producto
- Olor: Característico del producto
- Sabor: Característico del producto
- Apariencia: Raíz bulbosa redondeada (cabeza) y dientes ovoides.
- Libre de presencia de plagas
- Libre de olores y sabores extraños



PARÁMETROS FÍSICOS

- Calibres: Diámetro

4.5	5	6	7
45 - 49 mm	50 - 59 mm	60- 69 mm	> 70 mm

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Escherichia coli: < 10² UFC/g

Salmonella sp: Ausencia/25g

Aerobios Mesófilos Esp: < 10² UFC/g

Mohos y levadura: < 10² UFC/g



AJO FRESCO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Cajas de cartón corrugado 13.6 KG (30 Lb), de 10 kg (22 Lb), de 8 kg y mallas de 20 kg



CAJA 13.6 KG



CAJA 10 KG



CAJA 8 KG



SACOS 20 KG

- A granel



- Mallas Tubulares

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- En un lugar limpio, bajo condiciones sanitarias, libre de olores y materiales extraños al producto.
- Condiciones de embarque: Temperatura: -1 a 2°C
Humedad relativa: 65%
Ventilación: 15 cbm

Ajo Napurí

Descripción: El ajo napuri fresco es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie Allium sativum L. de la familia Amaryllidaceae.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA	Textura: Ovoide Sabor: Fuerte sabor acre Color: morado claro Humedad: < 60–65%
DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA	Aerobios Mesófilos Esp: <10 ² UFC/g Mohos: <10 ² UFC/g Escherichia coli: <10 ² UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g
DESCRIPCIÓN DE LA CALIDAD	Descripción física: Presentación: Fresco Calibre 4.5 45 – 49 mm Calibre 5 50 – 59 mm Calibre 6 60 – 69 mm Calibre 7 ≥ 70mm



PRESENTACIÓN



Cajas de cartón corrugado de acorde al cliente(10kg a 13.60kg), varía de acuerdo a cada especificación.

VIDA ÚTIL



Aproximadamente 5 a 8 meses a partir de la fecha de envase manteniendo las condiciones de almacenamiento sin romper la cadena de frío.

ALMACENAMIENTO



Almacenar en un lugar limpio, seco, bajo condiciones sanitarias, libre de olores y materias extrañas. Refrigerar a una temperatura -1°C a 2°C.

EMPAQUE



Limpio, seco y a una temperatura entre -1° a 2° C. unidad refrigerada cerrada.

ETIQUETADO



Código de lote, exportador, importador, producto y peso.





Ajo Chino Fresco

Descripción: El ajo chino fresco es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie Allium sativum L. de la familia Amaryllidaceae.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA	Textura: Redonda achatada Sabor: Fuerte sabor acre Color: blanco amarillento Humedad: < 60-65%
DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA	Aerobios Mesófilos Esp: <10 ² UFC/g Mohos: <10 ² UFC/g Escherichia coli: <10 ² UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g
DESCRIPCIÓN DE LA CALIDAD	Descripción física: Presentación: Fresco Calibre 4.5 45 - 49 mm Calibre 5 50 - 59 mm Calibre 6 60 - 69 mm Calibre 7 ≥ 70mm



PRESENTACIÓN



Cajas de cartón corrugado de acorde al cliente (10kg a 13.60kg), varía de acuerdo a cada especificación.

VIDA ÚTIL



Aproximadamente 5 a 8 meses a partir de la fecha de envase manteniendo las condiciones de almacenamiento sin romper la cadena de frío.

ALMACENAMIENTO



Almacenar en un lugar limpio, seco, bajo condiciones sanitarias, libre de olores y materias extrañas. Refrigerar a una temperatura -1°C a 2°C.

EMPAQUE



Limpio, seco y a una temperatura entre -1° a 2° C. unidad refrigerada cerrada.

ETIQUETADO



Código de lote, exportador, importador, producto, factura y peso.

