



**AGROEXPORTADORA
SOL DE OLMOS S.A.C.**

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?



Nipurí



Chino Blanco



Barranquino



Chino Morado

AJO FRESCO

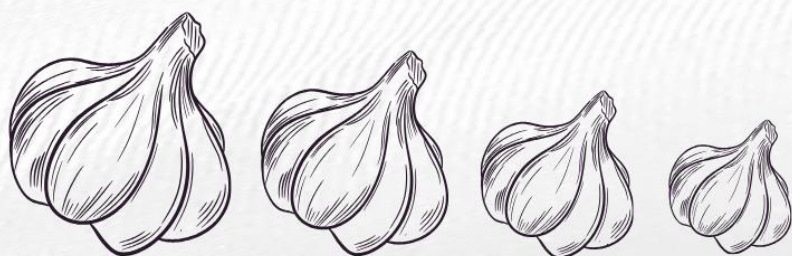
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



**AGROEXPORTADORA
SOL DE OLMOS S.A.C.**

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



7

6

5

4.5

→ AJO FRESCO

PARÁMETROS FÍSICOS

- ✓ Calibres: Diámetro

4.5

5

6

7

45 - 49
mm

50 - 59
mm

60 - 69
mm

> 70
mm

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

- ✓ Escherichia coli: $< 10^2$ UFC/g
- ✓ Salmonella sp: Ausencia/25g
- ✓ Aerobios Mesófilos Esp: $< 10^2$ UFC/g
- ✓ Mohos y levadura: $< 10^2$ UFC/g



AJO FRESCO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



**AGROEXPORTADORA
SOL DE OLMOS S.A.C.**

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: <10² UFC/g
Mohos: <10² UFC/g
Escherichia coli: <10² 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: <10² UFC/g
Mohos: <10² UFC/g
Escherichia coli: <10² 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 carton 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



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

