

FICHA TÉCNICA: AJO EN POLVO

PRODUCTO: Ajo en polvo

VARIEDAD: Napuri

PARTIDA ARANCELARIA: 0712.90.10.00

DESCRIPCIÓN:

Allium sativum L. conocido como ajo. Debe estar libre de materias extrañas (tierra, piedras, etc).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICAS

APARIENCIA	Polvo homogéneo, tamaño fino uniforme
OLOR	Característico a ajo, intenso, sin olores extraños.
SABOR	Picante característico
COLOR	Beige claro a amarillo pálido, uniforme
PRESENTACIÓN	Polvo
TEXTURA	Polvo fino, seco, suelto
MATERIA FECAL, FIBRILL PLÁSTICAS E INFESTACIÓN	Ausencia
GRANULOMETRÍA	Mayor a 95% pasa por malla N°80 (180 um)



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia Coli : Ausencia
Recuento de Levaduras : Ausencia
Recuento de mohos : <10³ ufc/g
Salmonella sa (en 25g): Ausencia

PRESENTACIÓN/ CARACTERISTICAS
Bolsas de papel con interior de plásticos de 25kg.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

- **Humedad:** 8-9% máx
- **Pesticidas:** Según indicados en EPA-FDA

USO PREVISTO:

Como insumo para preservar o dar sabor a los alimentos

