

AJO FRESCO

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN

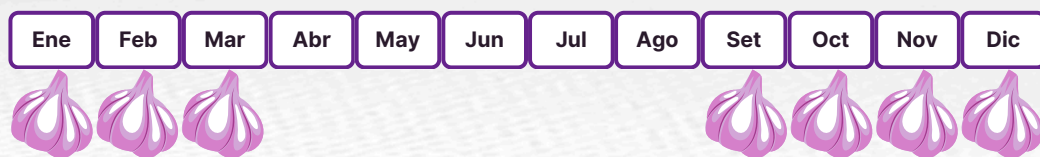
El ajo fresco es un bulbo o cabeza de olor y sabor intensos característicos, está cubierto por una envoltura papirácea y consta de varias piezas fáciles de separar llamadas dientes.

✓ **Partida Arancelaria:** 0703.20.90.00

✓ **Origen:** Perú



Temporada:



¿Cuáles son nuestras variedades?



Napurí



Chino Blanco



Barranquino



Chino Morado

Ajo Barranquino

Descripción: Presenta dientes medianos a grandes, compactos, de color marfil, con sabor intenso y estable. Reconocido por su alto contenido de sólidos, aroma pronunciado y excelente comportamiento postcosecha.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Textura: Redonda semi achatada
Sabor: Fuerte sabor acre
Color: Marfil con vetas moradas
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).
- ✓ Cantidad de cajas por contenedor:
 - 2200 cajas de 10kg (22lb)
 - 1620 cajas de 13.6kg (30lb)

VIDA ÚTIL

- ✓ Aproximadamente 5 a 8 meses a partir de la fecha de envase manteniendo la cadena de frio.

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.

