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?

Napurí

Chino Blanco

Barranquino

Chino Morado

Ajo Napurí

Descripción: Es el bulbo grande forma redonda y desuniforme, color blanquecino morado o marfil, conformado por 11 a 15 dientes; tiene un fuerte olor y un gusto picante y estimulante.

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 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.