

AJO FRESCO

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN

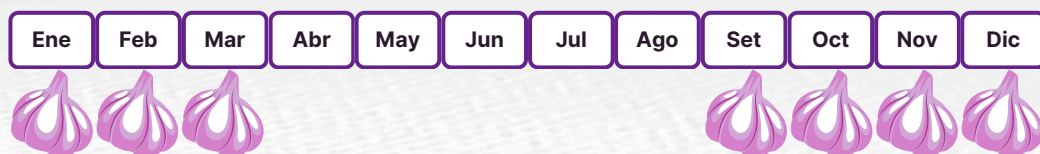
El ajo fresco es un bulbo o cabeza de olor y sabor intensos característicos, está cubierto por una envoltura papirácea y consta de varias piezas fáciles de separar llamadas dientes

✓ **Partida Arancelaria:** 0703.20.90.00

✓ **Origen:** Perú



Temporada:



¿Cuáles son nuestras variedades?



Napurí



Chino Blanco



Barranquino



Chino Morado

Ajo Chino Industrial

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 mm
Fuera de calibre: 1%
Dientes sueltos: 5.0%
Catáfila suelta: 0.5%
Daño mecánico: 2%
Coloración verde: 0%

PRESENTACIÓN



Mallas moradas de 20kg
Cantidad por contenedor: 1200 sacos

VIDA ÚTIL



Aproximadamente 5 a 8 meses a partir de la fecha de envase manteniendo 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.

