

AJO PELADO

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN

Son dientes de ajo que han sido pelados con aire a presión, seleccionados, lavados en agua desinfectada y envasados en frascos o bolsas de plástico, según requerimiento.

- ✓ **Partida Arancelaria:** 0703.20.90.00
- ✓ **Nombre científico:** Allium sativum
- ✓ **Origen:** Perú

Temporada:





CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color: Blanco crema Textura: Característico Sabor: Intenso, característico
COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aditivos añadidos: ninguno Humedad: 60% Ph: 5.6-6.3
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Variedad: Ajo chino blanco o requerimiento del cliente. Calidad: Extra. Calibre: 40/50 mm puede ser ajo seco o semiseco, de categoría extra Características de los dientes: • Sanos: se excluyen los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo • Libre de parásitos • Limpios, libre de cuerpos extraños visibles • Firmes • Exentos de daños causados por las heladas o el sol • Exentos de brotes visibles exteriormente • Exentos de humedad exterior anormal • Exentos de olor o sabor extraños
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Bacterias aerobias mesófilas: <100000 UFC/g Coliformes totales: <100 UFC/g E. Coli: <100 UFC/g Staphylococcus aureus: <100 UFC/g Salmonella: ausencia/25g Listeria monocytogenes: ausencia/25 g Mohos: <100 UFC/g Levaduras: <100 UFC/g

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN



Mantener a 0°C, libre de olores extraños, sin exposición a la luz directa y ambientes ventilados.
Transportados en condiciones controladas de humedad relativa y temperatura.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN



- Frascos de plástico de capacidad de 5 lbs con tapa rosca y sellado hermético.
- Bolsas de PEBD con cierre hermético de capacidad de 5 lbs.

ROTULADO



Según normativa del país o requerimiento del cliente.

VIDA ÚTIL



- Hasta 4 meses en condiciones controladas.
- %HR: 60-70
 - Temperatura: 0 a 1°C

USO



Consumo directo o como ingrediente para preparación de otros productos.