

BOÎTES DE 25 KG.

EQ-04 | Rev: 03 | F.U.R. 18/04/2022

EMBALLAGE PRIMAIRE

Emballage souple aseptique tétralaminé (2 couches internes polyéthylène monocouche et 2 externes avec polyester aluminisé) avec propriété barrière
Col bas et bouchon à pression type Elpo.

POIDS NET : 25 kg

EMBALLAGE SECONDAIRE

Boîte en carton ondulé à double paroi.

ÉTIQUETAGE

Selon les spécifications du client.



**PURE
GARLIC**
100% fresh



*100%
naturel*



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

PÂTE D'AIL
EMBALLAGE ASEPTIQUE



**DONNÉES DE
L'ENTREPRISE**

AMERICAN GARLIC PRODUCTS S.A.

DOMICILE: Mariani au coin de Tabanera, Los Corralitos, Guaymallén, Mendoza, Argentina

TÉLÉPHONE: 0054-261-4821883

COURRIEL: americangarlic@americangarlic.com.ar

SITE WEB: www.americangarlic.com.ar

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRAUX

NOM DU PRODUIT

Pâte d'ail emballée aseptiquement.

NOM LÉGAL

Vinaigrette à base d'ail.

ESPÈCE BOTANIQUE - VARIÉTÉ

Allium sativum – Blanc, Violet.

DROIT EN VIGUEUR

Code alimentaire argentin. Loi Mercosur

INGRÉDIENTS

Pâte D'ail: 98 %

Acide citrique: 1.15 % (régulation du pH)

Eau: 0.85% (en tant que diluant de l'acide citrique)

UTILISATION DU PRODUIT

Idéal comme assaisonnement de base.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect: Homogène

Couleur: Crème caractéristique

Odeur: Pénétrant, âcre, caractéristique de l'ail.

Saveur: Pénétrant, âcre, caractéristique de l'ail.

TEXTURE

Crémeuse, homogène type tartinable.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Garder dans un endroit propre et sec à température ambiante. Recommandé de garder à moins de 5°C après l'ouverture.

DURÉE DE VIE: 24 mois dans son emballage d'origine.



PRINCIPAUX PROCÉDÉS D'ÉLABORATION

- Réception de la matière première.
- Égrènement et sélection manuel en tapis roulant.
- Lavage
- Pressage et ajout de solution de acide citrique.
- Tamassage
- Mélange
- Désaération
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Emballage aseptique
- Identification et palettisation
- Stockage
- Acheminement

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

SOLIDES SOLUBLES: 26 - 33 ° Brix

pH: 3.70 - 4.10

ACIDITÉ (g% acide citrique anhydre) 1.6 % - 2.0 %

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

FLORE MÉSOPHILE AÉROBIE TOTALE: 5×10^4 UFC/g

COLIFORMES TOTAUX NMP/g : Négatif

CHAMPIGNONS ET LEVURES: 1×10^3 UFC/g

E. COLI: Absence x 25g

CONTAMINANTS CHIMIQUES: PESTICIDES.

Conforme à la législation nationale sur les LMR et au pays de destination.

CONTAMINANTS PHYSIQUES: Particules étranges, éclats de bois, verre et autres.
Absence de particules étrangères supérieures à 7 mm et pointu à 2,5 mm.

