

TAMBORES DE 230 KG.

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

EMBALAJE PRIMARIO

Envase flexible aséptico tetralaminado (2 láminas internas de polietileno monocapa y 2 externas con poliéster aluminizado) con propiedad de barrera de cuello bajo y tapón a presión tipo Elpo.

PESO NETO: 230 kg

EMBALAJE SECUNDARIO: Tambor metálico, cónico.

ETIQUETADO: Según especificaciones del cliente.



**PURE
GARLIC**
100% fresh



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PASTA DE AJO
ENVASADO ASÉPTICO



DATOS DE LA
EMPRESA

AMERICAN GARLIC PRODUCTS S.A.

DIRECCIÓN: Mariani esquina Tabanera, Los Corralitos, Guaymallén, Mendoza, Argentina

TELÉFONO: 0054-261-4821883

DIRECCIÓN E-MAIL: americangarlic@americangarlic.com.ar

DIRECCIÓN WEB: www.americangarlic.com.ar

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOMBRE DEL PRODUCTO

Pasta de ajo envasado aséptico.

NOMBRE LEGAL

Aderezo a base de ajo.

ESPECIE BOTÁNICA - VARIEDAD

Allium sativum - Blanco, Morado.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Código Alimentario Argentino; Norma Mercosur.

INGREDIENTES

Ajo fresco: 98 %

Acido cítrico: 1.15 % (regulación de pH)

Agua: 0.85% (como disolvente del ácido cítrico)

USO DEL PRODUCTO

Uso industrial, ideal como condimento base. Aproximadamente una cucharadita de té de la pasta equivale a un diente de ajo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Homogéneo

Color: Crema característico

Olor: Penetrante, pungente, característico del ajo.

Sabor: Penetrante, pungente, característico del ajo.

TEXTURA

Cremosa homogénea tipo untable.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en local limpio y seco entre 25°C - 30°C.

Luego de la apertura de la bolsa, se recomienda mantener entre 5° - 8°C.

VIDA ÚTIL: 24 meses en su envase original.



PRINCIPALES PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Recepción de materia prima.
- Desgranado y selección manual en cinta.
- Lavado
- Molienda y agregado de solución de ácido cítrico.
- Tamizado
- Mezclado
- Desaireado
- Pasteurizado
- Enfriado
- Envasado aséptico
- Identificación y palletizado
- Almacenado
- Despacho

CARACTERÍSTICAS FÍSICO Y QUÍMICAS

SÓLIDOS SOLUBLES: 26 - 33 ° Brix

pH: 3.70 - 4.10

ACIDEZ (g% ácido cítrico anhidro) 1.6 % - 2.0 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento AEROBIOS MESÓFILOS: <math> < 5 \times 10^4 </math> UFC/g

COLIFORMES TOTALES NMP/g: Negativo

HONGOS Y LEVADURAS: <math> < 1 \times 10^3 </math> UFC/g

PATÓGENOS E.COLI, SALMONELLA: Ausencia x 25g

CONTAMINANTES QUÍMICOS: PLAGUICIDAS.

Cumple con la legislación de LMRs nacionales y país de destino.

CONTAMINANTES FÍSICOS: PARTÍCULAS EXTRAÑAS, ASTILLAS DE MADERA, VIDRIOS Y OTROS.

Ausencia de partículas extrañas superiores a 7 mm y punzantes a 2,5 mm.

