



Préparation par: Javier Torrens

Approbation par: Mariano Ruggeri

DONNÉES DE L'ENTREPRISE

NOM

American Garlic Products S.A.

DOMICILE

Mariani au coin de Tabanera, Los Corralitos
Guaymallén

PROVINCE

Mendoza, Argentine

TÉLÉPHONE

0054-261-4821883

COURRIEL

americangarlic@americangarlic.com.ar

SITE WEB

www.americangarlic.com.ar



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

PÂTE D'AIL
AVEC 15% SEL
UNILEVER BRÉSIL
TAMBOUR 240 KG.

EQ-03 | Rev: 02 | F.U.R. 03/01/2017

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRAUX

NOM DU PRODUIT

Pâte d'ail avec 15% du sel.

ESPÈCE BOTANIQUE - VARIÉTÉ

Allium sativum – Blanc, Violet.

DROIT EN VIGUEUR

Code alimentaire argentin. Loi Mercosur

INGRÉDIENTS

Ail: 83.5 84%
Sel fin: 15% (qualité alimentaire sans iode)
Acide citrique: 1 - 1.5% (Régulation du pH)

UTILISATION DU PRODUIT

Idéal comme base pour condiments.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur - Aspect: Pâte homogène, consistant avec couleur crème claire.

Odeur: Caractéristique

Saveur: Caractéristique

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Température ambiante, recommandé de garder entre 4°C et 8 °C après l'ouverture du sac.

DURÉE DE VIE: 18 mois.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

SOLIDES SOLUBLES

38 - 42 ° Brix

pH: 2.70 - 3.70

CHLORURE DE SODIUM

13 - 17%



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

SALMONELLA SP: Absence /25g.

STAPHYLOCOCCUS AUREUS
<500 UFC/g

E. COLI: Absence

CHAMPIGNONS ET LEVURES
<1000 UFC/g

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.
- Tamisage
- Mélange
- Désaération
- Pasteurisation - Refroidissement
- Mélange et ajout de sel
- Emballage aseptique
- Codification
- Stockage

PRÉSENTATION DU PRODUIT

EMBALLAGE PRIMAIRE

Sac de polyéthylène clair feuilleté avec couvercle de 2".

POIDS NET

Présentation de 240 Kg.

CONDITIONNEMENT

Conditionneur hygiénique semi-automatique.

CODIFICATION

Chaque lot est identifié.

EMBALLAGE SECONDAIRE

Tambour métallique pour utilisation alimentaire.

PALET

Ouvert et thermiquement prétraité.