



Especificaciones

Ajos Tiernos Troceados

Nº Revisión:3

Fecha: 01/10/2023

Validez: 3 años

1. Descripción del producto

Ajos Tiernos troceados IQF

Producto congelado IQF, congelado rápidamente y de forma individual, limpio y libre de materias extrañas. Preparado a partir de materia prima sana, de conformidad con las leyes y regulaciones japonesas, europeas y USA.

El producto está libre de OGM y no ha sido irradiado.

Origen: China

Composición: 100% ajo (Allium Sativum)



2. Defectos por 1000g de producto:

Defecto	Tolerancia
Cuerpos extraños	Nulo
E.V.M	1% máx.
Diámetro < 6mm	10% máx.
Diámetro > 13mm	10% máx.
Longitud < 20mm	5% máx.
Longitud > 40mm	5% máx.
Variación de color	10% máx.



Especificaciones

Ajos Tiernos Troceados

Nº Revisión:3

Fecha: 01/10/2023

Validez: 3 años

3. Alérgenos (conforme al Reglamento (UE) Nº 1169/2011)

Alérgenos	Presencia
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena) y productos derivados	No
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	No
Pescado y productos derivados	No
Cacahuets y productos derivados	No
Soja y productos derivados	No
Leche y productos derivados (lactosa)	No
Frutos secos y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / l expresado como SO ₂	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

4. Información nutricional por 100g de producto

Energía	167 kJ/ 40 kcal
Grasas	0,2 g
Hidratos de carbono	7,2 g
Proteínas	2,2 g

5. Características Microbiológicas

Bacterias	m	M	C	n
Salmonella en 25gr.	Ausente	Ausente	0	5
Listeria Mono	$\leq 10^1$	$\leq 10^2$	2	5
E.Coli/gr	$\leq 10^1$	$\leq 10^2$	2	5
Estafilococos Aureus	$\leq 10^1$	$\leq 10^2$	2	5
Coliformes	$\leq 10^3$	$\leq 10^4$	2	5
TPC (30°C)/gr	$\leq 1 \times 10^5$	$\leq 1 \times 10^6$	2	5

6. Características Organolépticas

- Calibre 2/4cm largo
- Diámetro 6/13mm
- Textura firme y tierna



Especificaciones

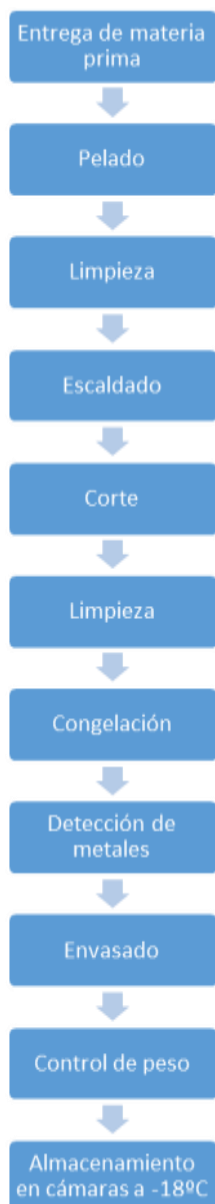
Ajos Tiernos Troceados

Nº Revisión:3

Fecha: 01/10/2023

Validez: 3 años

7. Diagrama de flujo de la producción



8. Vida útil

24 meses si se conserva a -18°C

No volver a congelar una vez descongelado.

9. Modo de empleo

Cocinar el producto congelado. Preparar a conveniencia (cocción, sartén, microondas, etc) como si fuera verdura fresca, pero reduciendo el tiempo de cocinado. Asegúrese de que el producto esté bien caliente antes de servir.



Especificaciones

Ajos Tiernos Troceados

Nº Revisión:3

Fecha: 01/10/2023

Validez: 3 años

10. Envasado y etiquetado

Envasado en cajas de cartón ondulado, sin grapas y sellado con cinta azul.

La etiqueta contiene:

- Descripción del producto
- Número de lote
- Fecha de caducidad o consumo preferente: La fecha que aparece en el apartado **Consumir antes** debe ser posterior a 24 meses a contar desde el mes en el que el producto se envasó.
- Peso Neto
- Información nutricional
- RGSEAA: 40.23981/MU

11. Transporte y almacenamiento

La mercancía se transporta en vehículos refrigerados a una temperatura mínima de – 18 °C.

Almacenamiento: -18°C

12. Legislación Europea

- Reglamento (CE) 178/2002, requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) 852/2004, higiene de los productos alimenticios y posterior modificación.
- Real Decreto 1109/1991, alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- Reglamento (CE) 396/2005, límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 37/2005 control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Reglamento (UE) 915/2023 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento (UE) 2020/749 de la comisión de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos
- Reglamento (UE) 10/2011 materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.