

# AJO NEGRO BIO







#### **DENOMINACIÓN DE PRODUCTO**

Perlas de Ajo Negro BIO. Producto transformado a base de ajo negro bio. Pasteurizado.

#### **PRESENTACIÓN**

Tarro de cristal de 100 gramos.

#### PROCESO DE FABRICACIÓN

Producto elaborado a partir de ajo negro bio y otros ingredientes, mezclado y sometidos a pasteurización, envasado automático, cierre hermético y conservado en refrigeración.

# **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Producto formado por bolitas de unos 3,5 mm, de textura cremosa y coloración marrón brillante. Desarrollado a partir de ajo negro bio, lo que le otorga su exquisito sabor e intenso aroma, ideal para combinar y aderezar todo tipo de platos.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA (orden decreciente)					
Agua					
Ajo negro bio 20%, U.E.					
Almidón de patata bio					
Sal marina bio					
Estabilizante (alginato sódico)					
Acidulante (ácido cítrico)					
Estabilizante (goma xantana)					
Especias Romero bio					

## **ETIQUETADO**

Conforme a la norma de etiquetado según Real Decreto 1169/2011. Los productos elaborados siguen las normas de trazabilidad según el Reglamento 178/2002.

#### SIN GLUTEN, PRODUCTO NO IRRADIADO, LIBRE DE OGM.

# CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Boletín 202000334483 TRAZA

Parámetro: Información nutricional media por 100 g

Valor calórico	216 kJ / 51 kcal
Grasas	1,7 g
de las cuales saturadas	1,2 g
Hidratos de carbono	8,0 g
de los cuales azúcares	<0,05 g
Proteínas	1 g
Sal	1,8 g

# CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Rango	Legislación aplicable
Rcto. de aerobios mesófilos	< 1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	
Coliformes	< 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	R. D. 3484 / 2000 BOE
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	12/01/2001
Spahylococcus aureus	< 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
E.coli	< 10 ufc/g	
рН	≤ 4.4	-

## **VIDA ÚTIL**

18 meses desde la fecha de envasado. Una vez abierto, consumir en 15 días.

# CONSERVACIÓN

En refrigeración entre  $+2^{\circ}$  C y  $+8^{\circ}$  C. No congelar.

#### **SUGERENCIAS DE USO**

Ensaladas, canapés, cremas calientes y frías, pastas...

LOGÍSTICA											
EAN 13	DUN14	PESO NETO	PESO BRUTO		UNID./	VÍA TERRESTRE			MEDIDAS		
		UNIDAD	UNIDAD	CAJA	PALET	CAJA	CAJAS / PALET	CAPA / PALET	CAJAS / CAPA	CAJA	PALET
8437012580619	28437012580613	100 g	226 g	1,405 kg	892 kg	6	624	24	26	21,5 x 14,5 x 6 cm	80 x 120 x 164 cm