

	<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>AJO NEGRO</b>
	<b>ORIGEN</b>	<b>ESPAÑA</b>
	<b>OMG</b>	Producto libre de modificación genética directa o indirecta.
	<b>IRRADIACIÓN</b>	Producto no tratado con irradiación.
	<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene alérgenos según Reglamento 1169/2011 (Puede contener trazas de nueces)
	<b>INGREDIENTES</b>	<b>100% AJO MADURADO EN CÁMARAS</b>

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESOS

Elaborado a partir de ajos frescos morado de Las Pedroñeras IGP que han sido sometidos a un proceso de calibrado, pelado, selección, maduración prolongada con temperatura y humedad controladas (sin adición de aditivos: conservadores ni colorantes) y envasado.

### POBLACIÓN DE DESTINO/USO ESPERADO

Producto apto para toda la población en general (*Ver sección alérgenos*).

Producto listo para cocinar. Consumo directo crudo o como un condimento, al igual que el ajo convencional una vez pelado.

### PARÁMETROS DE CALIDAD

Frutos de aspecto fermentado, limpio, de consistencia blanda y gomosa, y libre de materiales, sabores y olores extraños.

### PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

- AROMA: balsámico con matices de torrefacto, libre de olores extraños.
- SABOR: Dulce, con ligeros toques de bálsamo y regaliz o ciruela pasa que se relaciona con el sabor umami.
- TEXTURA: Sólida.
- COLOR: Negro.

### ALÉRGENOS

El producto puede contener trazas de nueces ya que en la planta se trabaja dicho alérgeno.



## FICHA TÉCNICA

Fecha: 10/03/2023

Cód.: 030303

Ed. 02

Página 2 de 2

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PÁRAMETRO	LÍMITE ACEPTABLE	LEGISLACIÓN
<b>METALES PESADOS</b>		
PLOMO	<0,10 mg/kg peso fresco	REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.
CADMIO	<0,05 mg/kg peso fresco (Frutas y hortalizas)	REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.
Perclorato	<0,05 mg/kg	REGLAMENTO (CE) No 2020/685 DE LA COMISIÓN de 20 de mayo de 2020 que modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de perclorato en determinados alimentos
<b>PESTICIDAS</b>		
Por debajo de los límites máximo de residuos marcados por la legislación europea para cada tipo de cultivo.		REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y sus modificaciones.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco.

Una vez abierto, el producto se puede seguir usando hasta su fecha de consumo preferente, siempre y cuando el envase permanezca cerrado y el producto no haya sufrido ningún tipo de contaminación externa.

Se puede almacenar en el frigorífico si el cliente así lo prefiere.

El transporte no necesita hacerse en frío.

Evitar temperaturas extremas con el fin de que las características organolépticas del producto no se vean alteradas.

### VIDA ÚTIL

En función de las condiciones de almacenamiento siempre que sea un lugar limpio, seco y ventilado, podrá mantener las características organolépticas al menos 24 meses desde la fecha de envasado.

### ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Envasados en blíster de 2 cabezas

El empaque puede en otros formatos según las especificaciones que se acuerden.