

Producto:	AJO EN POLVO
Descripción:	Producido a partir de ajos, bulbos sanos y limpios del <<Allium sativum>>, deshidratados y pulverizados.
Declaración:	Este producto debe ser declarado como ajo, o como especia.
Aspecto:	Polvo deshidratado de ajo de color blanco amarillento o amarillo.
Aroma y sabor:	Característicos del ajo.
Dosificación:	Según criterio del consumidor.
Aplicación:	Como sazonador de alimentos.
C. Microbiológicas (expresados en ufc/g):	
	Valores máximos
Escherichia Coli	<10
Clostridium Sulfitoreductores	<1000
Salmonella	Ausencia/25 g
Bacillus cereus	<1000
C. Físico-Químicas:	%
Humedad	Máx. 6,75
Cenizas	Máx. 8,5
Arsénico (As)	< 3 ppm
Plomo (Pb)	< 10 ppm
Legislación:	B.O.E. 22.12.84; R.D. 2242/84 (Condimentos y especias)
Presentación:	Disponible en los siguientes envases: - Caja de 25 kg. neto. Cartón (2 bolsas de 12,5 kg).
Almacenamiento:	En lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil:	En envases cerrados originales: 3 años.
R.S.I.:	24.00467/V - 31.00077/V