

| | |
|-----------------------|---|
| Producto: | AJO EN ESCAMAS |
| Descripción: | Producido a partir de ajos, bulbos sanos y limpios del <<Allium sativum>>, deshidratados y cortados en escamas. |
| Declaración: | Este producto debe ser declarado como ajo, o como especia. |
| Aspecto: | Escamas deshidratadas de ajos de color amarillento. |
| 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 grs. |

| | |
|------------------------|---|
| Presentación: | Disponible en los siguientes envases: -Bolsas de 1 Kg. Poliester/Polietileno. En cajas con 6 bolsas. |
| 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 |