
| Producto: | AJO GRANULADO | | | | | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|------------------|-----|-------------------------------|-------|------------|---------------|
| Descripción: | Producido a partir de ajos, bulbos sanos y limpios del <<Allium sativum>>, deshidratados y granulados. | | | | | | | | |
| Declaración: | Este producto debe ser declarado como ajo, o como especia. | | | | | | | | |
| Aspecto: | Gránulos deshidratados de ajos de color amarillento. | | | | | | | | |
| Aroma y sabor: | Característicos del ajo. | | | | | | | | |
| Dosificación: | Según criterio del consumidor. | | | | | | | | |
| Aplicación: | Como sazonador de alimentos. | | | | | | | | |
| C. Microbiológicas: | <table><thead><tr><th></th><th>Valores máximos</th></tr></thead><tbody><tr><td>Escherichia Coli</td><td><10</td></tr><tr><td>Clostridium Sulfitoreductores</td><td><1000</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Ausencia/25 g</td></tr></tbody></table> | | Valores máximos | Escherichia Coli | <10 | Clostridium Sulfitoreductores | <1000 | Salmonella | Ausencia/25 g |
| | Valores máximos | | | | | | | | |
| Escherichia Coli | <10 | | | | | | | | |
| Clostridium Sulfitoreductores | <1000 | | | | | | | | |
| Salmonella | Ausencia/25 g | | | | | | | | |
| Presentación: | Disponible en los siguientes envases: - Bolsas de 1 kg. Poliéster/Polietileno. En cajas con 12 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 | | | | | | | | |