



FICHA TÉCNICA: AJO POLVO

Cód.: PC-FT-03-1.1

Ed.: 1

Fecha: 05/04/2018

Página 1 de 1

Descripción	Bulbos ovoides sanos, limpios y deshidratados de <i>Allium sativum linneo</i> , desecados, de color blanco o ligeramente amarillo. Se pueden presentar: granulado, polvo, astillado o picado. Su sabor y olor son muy característicos.
Composición o Ingredientes	Ajo. Alérgenos: “Puede contener trazas de sulfitos y cacahuets”.
Información Nutricional	No aplica.
Uso	Es usado especialmente en la cocina mediterránea, y constituye la base de toda condimentación. Apropiado para sopas, estofados, sofritos y salsas de carne y pescado.
Alérgenos	Destinado a toda la población, excepto a las personas alérgicas a los sulfitos y/o cacahuets .
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
Características biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Características físico-químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, s.l. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas. Humedad: ≤ 6.75%
Control de calidad	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE Nº1169/2011.
Fabricante	LA BARRACA ALIMENTACION, S.L. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, Nº49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación Aplicable	Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones.

* Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.