

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Ajo en polvo
DENOMINACIÓN LEGAL:	Allium sativum L.
CÓDIGO:	AJO-01
ORIGEN:	España
FORMATO LOTE:	AJO-01/NNN/AA (número correlativo producto y año)
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Producto 100 % natural deshidratado y molido. El Ajo es una planta perenne con hojas planas y delgadas, de hasta 30 cm de longitud. Las raíces alcanzan fácilmente profundidades de 50 cm o más. El bulbo, de piel blanca, forma una cabeza dividida en gajos que comúnmente son llamados dientes. Cada cabeza puede contener de 6 a 12 dientes, cada uno de los cuales se encuentra envuelto en una delgada capa de color blanco o rojizo.



USO PREVISTO:	Para su uso en industria alimentaria y nutracéutica.
RESTRICCIONES DE USO:	Sin restricciones, para toda la población en general.
FORMATO:	Polvo
TIPO DE ENVASADO:	Plástico de uso alimentario (25 kg y Big Bags)

2.DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	Agrosingularity
CIF:	B05545231
DIRECCIÓN:	Avenida del Rocío 16, 3E
E-MAIL:	info@agrosingularity.com
Nº REGISTRO SANITARIO:	21.034023/MU

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO NETO UNIDAD:	25 kg
--------------------------	-------

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Polvo de color blanco-amarillento característico del producto y variedad.
SABOR	Intenso, característico del producto.
AROMA	Intenso, característico del producto.
TEXTURA	Polvo.
FUNCIONALIDAD	Sabor Color Aroma Textura Conservante
USOS	Bakery Drinks Soups Snacks Health Food & Beverages Blenders Food Paste

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

GRANULOMETRÍA	> 95 % por 40 mesh
CUERPOS EXTRAÑOS	Ausencia

4. PARÁMETROS QUÍMICOS

ELEMENTO / CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO	ELEMENTO / CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Fitosanitarios (Reglamento UE 396/2005)	N/A	< LMR UE	Metales pesados (Reglamento UE 1881/2006)	N/A	< LM UE
Humedad	N/A	< 10 %	Cenizas	N/A	< 10 %
Aliína	3 %	N/A			

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
Escherichia coli	≤ 10 UFC / 1 g	Salmonella spp	No detectado / 25 g

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

TEMPERATURA CONSERVACIÓN:	≤ 25 °C	TEMPERATURA TRANSPORTE:	≤ 25 °C
OBSERVACIÓN:	Almacenar y transportar a temperatura regulada, no exceder 25 °C.		

7. MODO DE EMPLEO

Producto de aplicación directa o sobre receta listo para mezclar con otros ingredientes.

8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 24 meses desde el día de su fabricación.

DECLARACIÓN DE OGMS: Este producto no contiene OGM's

DECLARACIÓN IONIZADO: Producto no ionizado

9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE		T	TRAZAS DE ALÉRGENO	
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	<input type="checkbox"/>		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS	<input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO	<input type="checkbox"/>		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO	<input type="checkbox"/>
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES	<input type="checkbox"/>		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	<input type="checkbox"/>
	LECHE Y SUS DERIVADOS	<input type="checkbox"/>		FRUTOS DE CÁSCARA	<input type="checkbox"/>
	APIO Y DERIVADOS	<input type="checkbox"/>		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS	<input type="checkbox"/>
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	<input type="checkbox"/>		ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2	<input type="checkbox"/>
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS	<input type="checkbox"/>		MOLUSCOS	<input type="checkbox"/>

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1616,77 kJ / 371 kcal
GRASAS	0,73 g
HIDRATOS DE CARBONO	72,73 g
FIBRA ALIMENTARIA	9 g
PROTEÍNAS	16,55 g

11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

- **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:** Reglamento (CE) 1169/2011, del 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Ley 17/2011, de 5 de julio de 2011, de seguridad alimentaria y nutrición.
- **REGISTRO SANITARIO:** Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero de 2011, sobre Registro Sanitario De Empresas Alimentarias y Alimentos.
- **CONTAMINANTES QUÍMICOS:** Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:** Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **PLAGUICIDAS:** Reglamento (CE) 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/ CEE del Consejo.
- **MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS:** Reglamento 1935/2004 (CE), del 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **AGUA:** Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero de 2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- **SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Reglamento 178/2002 (CE), de 28 de enero de 2002, por los que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.