

# BOÎTES DE 3 KG.

EQ-04 | Rev: 03 | F.U.R. 18/04/2022

## EMBALLAGE PRIMAIRE

Sac avec propriété barrière avec col et couvercle aseptiques. Récipient stérilisé.

POIDS NET: 3 kg

## EMBALLAGE SECONDAIRE

Modelo de caja: Bag in Box-S/C

Material: EK000K, Cartón corrugado onda E en 90 libras de compresión.

Sistema de impresión: Offset

Medidas del envase: 177 x 106 x 205 mm

## ÉTIQUETAGE

Selon les exigences du pays de destination.



**PURE  
GARLIC**  
*100% fresh*



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**PÂTE D'AIL**  
EMBALLAGE ASEPTIQUE



DONNÉES DE  
L'ENTREPRISE

AMERICAN GARLIC PRODUCTS S.A.

DOMICILE: Mariani au coin de Tabanera, Los Corralitos, Guaymallén, Mendoza, Argentina

TÉLÉPHONE: 0054-261-4821883

COURRIEL: [americangarlic@americangarlic.com.ar](mailto:americangarlic@americangarlic.com.ar)

SITE WEB: [www.americangarlic.com.ar](http://www.americangarlic.com.ar)

# CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRAUX

## NOM DU PRODUIT

Pâte d'ail emballée aseptiquement.

## NOM LÉGAL

Vinaigrette à base d'ail.

## ESPÈCE BOTANIQUE - VARIÉTÉ

Allium sativum – Blanc, Violet.

## DROIT EN VIGUEUR

Code alimentaire argentin. Loi Mercosur

## INGRÉDIENTS

**Pâte D'ail:** 98 %

**Acide citrique:** 1.15 % (régulation du pH)

**Eau:** 0.85% (en tant que diluant de l'acide citrique)

## UTILISATION DU PRODUIT

Idéal comme assaisonnement de base.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect:** Homogène

**Couleur:** Crème caractéristique

**Odeur:** Pénétrant, âcre, caractéristique de l'ail.

**Saveur:** Pénétrant, âcre, caractéristique de l'ail.

## TEXTURE

Crémeuse, homogène type tartinable.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

Garder dans un endroit propre et sec à température ambiante. Recommandé de garder à moins de 5°C après l'ouverture.

**DURÉE DE VIE:** 24 mois dans son emballage d'origine.



# PRINCIPAUX PROCÉDÉS D'ÉLABORATION

- Réception de la matière première.
- Égrènement et sélection manuel en tapis roulant.
- Lavage
- Pressage et ajout de solution de acide citrique.
- Tamissage
- Mélange
- Désaération
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Emballage aseptique
- Identification et palettisation
- Stockage
- Acheminement

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

**SOLIDES SOLUBLES:** 26 - 33 ° Brix

**pH:** 3.70 - 4.10

**ACIDITÉ** (g% acide citrique anhydre) 1.6 % - 2.0 %

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

**FLORE MÉSOPHILE AÉROBIE TOTALE:** <math>5 \times 10^4</math> UFC/g

**COLIFORMES TOTAUX NMP/g:** Négatif

**CHAMPIGNONS ET LEVURES:** <math>1 \times 10^3</math> UFC/g

**E. COLI:** Absence x 25g

**CONTAMINANTS CHIMIQUES: PESTICIDES.** Conforme à la législation nationale sur les LMR et au pays de destination.

**CONTAMINANTS PHYSIQUES:** Particules étranges, éclats de bois, verre et autres. Absence de particules étrangères supérieures à 7 mm et pointu à 2,5 mm.

