

CAIXAS DE 3 KG.

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Saco com propriedade de barreira com prescoço e tampa asséptica. Esterilizado.

PESO LÍQUIDO: 3 kg

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Modelo de caixa: Bag in Box - S/C

Material: EK000K, Cartão ondulado E em 90 libras de compressão .

Sistema de impressão: Offset

Medidas do envase: 177 x 106 x 205 mm

ROTULADO

Segundo normas do país de destino.



**PURE
GARLIC**
100% fresh



*100%
natural*



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



INFORMAÇÃO DA
EMPRESA

AMERICAN GARLIC PRODUCTS S.A.

ENDEREÇO: Mariani esquina Tabanera, Los Corralitos, Guaymallén, Mendoza, Argentina

TELEFONE: 0054-261-4821883

ENDEREÇO E-MAIL: americangarlic@americangarlic.com.ar

ENDEREÇO WEB: www.americangarlic.com.ar

PASTA DE ALHO
ENVASADO ASSÉPTICO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

NOME DO PRODUTO

Pasta de alho de embalagem asséptica

NOME LEGAL

Molho à base de alho.

ESPÉCIE BOTÂNICA

Allium sativum – Branco, Roxo.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Código Alimentario Argentino, Normativa Mercosur.

INGREDIENTES

Alho Fresco: 98 %

Ácido cítrico: 1.15 % (regulação do pH)

Água: 0.85 % (dissolvente do ácido cítrico)

USO DO PRODUTO

Uso industrial, ideal como tempero base. Aproximadamente uma colher de chá da pasta equivale a um dente de alho.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aparência: Homogêneo

Cor: Creme característica

Odor: Penetrante, pungente, característico do alho.

Sabor: Penetrante, pungente, característico do alho.

TEXTURA

Cremosa, homogênea, para barrar.

CONDIÇÕES DE PRESERVAÇÃO

Armazenagem em ambiente limpo e seco entre 25°C - 30°C. Depois de abrir o saco, recomenda-se preservar entre 5° - 8°C.

VIDA ÚTIL: 24 meses na embalagem original.



PROCESSOS PRINCIPAIS DE ELABORAÇÃO

- Recepção da matéria prima.
- Debulhado e seleção manual em correias
- Lavagem
- Moagem e agregado de solução de ácido cítrico.
- Tamizado
- Mistura
- Desareado
- Pasteurizado
- Aferrecido
- Envasado asséptico
- Identificação e paletização.
- Armazenagem
- Despacho

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

SÓLIDOS SOLÚVEIS: 26 - 33 ° Brix

pH: 3.70 - 4.10

ACIDEZ (g% ácido cítrico anidro) 1.6 % - 2.0 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CONTAGEM AERÓBIOS MESÓFILOS: $<5 \times 10^4$ UFC/g

COLIFORMES TOTAIS NMP/g: Negativo

FUNGOS E LEVADURAS: $<1 \times 10^3$ UFC/g

PATÓGENOS E. COLI, SALMONELLA: Ausência x 25g

CONTAMINANTES QUÍMICOS: PLAGUICIDAS.

Está em conformidade com a legislação nacional de LMR e país de destino.

CONTAMINANTES FÍSICOS: PARTÍCULAS ESTRANHAS, CAVACOS DE MADEIRA, VIDRO E OUTROS. Ausência de partículas estranhas superiores em 7 mm e afiada em 2,5 mm.

