TAMBORES 230 KG.

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA
Recipiente tetralaminado flexível asséptico (2 folhas internas de polietileno de camada única e 2 folhas externas de poliéster aluminizado) com propriedade de barreira de gargalo baixo e tampa de pressão tipo Elpo.

PESO LÍQUIDO: 230 kg

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Tambor de metal, cónico.

ROTULADO: De acordo com o pedido do cliente.

PURE GARLIC
100% Flesh

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

AMERICAN GARLIC PRODUCTS S.A.

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 %
Acido cítrico: 1.15 % (regulação do pH)
Água: 0.85 % (dissolvente do ácido cítrico)

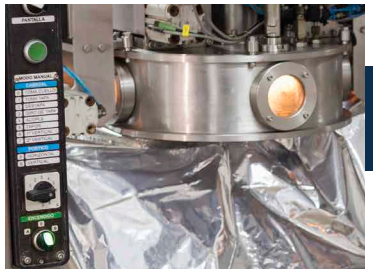
USO DO PRODUTO
Uso industrial, ideal como tempero base. Aproximadamente uma colher de chá da pasta equivale a um dente de alho.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aparência: Homogêneo
Cor: Creme característica
Odor: Penetrante, pungente, característico do alho.
Sabor: Penetrante, pungente, característico do alho.

TEXTURA
Cremosa, homogénea, 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

a. Recepção da materia prima.
b. Debulhado e seleção manual em correias
c. Lavagem
d. Moagem e agregado de solução de ácido cítrico.
e. Tamisado
f. Mistura
g. Desareado
h. Pasteurizado
i. Aferrecido
j. Envasado asséptico
k. Identificação e paletização.
l. Armazenagem
m. Despacho

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

SÓLIDOS SOLÚVEIS: 26 - 33 º Brix

pH: 3.70 - 4.10

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CONTAGEM AERÓBIOS MESÓFILOS: $<5x10^4$ UFC/g

COLIFORMES TOTAIS NMP/g: Negativo

FUNGOS E LEVADURAS: $<1x10^3$ 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.

100% natural