

FECHA:XX/XX/XX

Edición:001

Cod. RUN CPT001

Del Inmigrante 1231

Zona Industrial De Eugenio Bustos

Mendoza Argentina

C.U.I.T.: 30525518910

CP: 5569

ESPECIAS CORTIJO SAS

CERTIFICADO de PRODUCTO

Producto:

AJO EN POLVO

DENOMINACIÓN:

Ajo en polvo puro

NOMBRE CIENTÍFICO:

Alliumsativum

PRESENTACIÓN:

1° envase: Bolsas de Polietileno de baja densidad 30"

2° envase: bolsa de rafia blanca

Peso Neto: 25 kg.

SELECCIÓN:

Utilizando 100% ajo sin adulteraciones.

OLOR:

Característico, fresco y aromático, libre de cualquier otro olor y sabor.

COLOR:

Crema

SABOR:

Puro y profundo, sin sabores extraños.

DATOS DEL PRODUCTO

NRO ORDEN DE COMPRA: 52180954 6ª

LOTE: : CH 02 20/07/2019

FECHA ELAB: 20/07/2019

FECHA VENC: 20/07/2022

VIDA UTIL: 36 meses

RNE: 13006695

RNPA: xxxxxxxx

ADITIVOS: no posee ningún tipo de aditivos.

PRESENCIA DE ALÉRGENOS: las materias

primas en uso contienen SO2 natural.No hay riesgo de presencia alérgenos por contaminación cruzada

ORIGEN MATERIA PRIMA: Mendoza, Argentina

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Resultado

Parámetro Máx.

DENSIDAD

(Relación Peso /Volumen)

100 g/l

(promedio)

500 g/l

HUMEDAD

Técnica deMedición:Gravimétrica Determinada a 100-105°C - ISO 1442

7,67 %

8%

CENIZAS TOTALES

Técnica deMedición: Gravimétrica Determinada en mufla a 500 - 550°C

5%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Resultado

Parámetro Máx.

ESCHERICHIACOLI EN 1 G.

Técnica demedición:microbiológica.

Nmp icmsf-m3

ND

<1 ufc/g

SALMONELA EN 25 G.

Técnica deMedición:Microbiológica.

BAM 8ª Edición Cap. 5

ND

Negativo en 25 gr.

MOHOS Y LEVADURAS

Técnica demedición:microbiológica.

Afnor (059:1995)

3,4 x 10⁴

< 1000 ufc/g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de otros productos desprende fuertes olores.