



## DENOMINACIÓN ORIGEN

Ajo Negro. España.

## DESCRIPCIÓN

El Ajo Negro es el resultado de un proceso de fermentación totalmente natural del ajo fresco sin el agregado de ningún tipo de conservante o aditivo químico.

## CATEGORÍAS CALIBRES

Extra y I. 45 - 55 mm.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos: < 100.000 ufc/g.  
Anaerobios: < 500.000 ufc/g.  
E. Coli: < 10 ufc/g.  
Mohos y levaduras: < 100 ufc/g.  
Sulfito reductores: < 1000 ufc/g.  
Salmonella/shigella: Ausencia/ 25 g.  
Listeria monocytogenes: < 100 ufc/g.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad: 100°C %:55,6.  
PH (20°C):4,1.  
Gluten: (mg/Kg):< 10.  
Metales pesados: Según legislación vigente.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Negro.  
Olor: Balsámico con matices de regaliz.  
Sabor: Dulce, con ligeros toques de regaliz o ciruela pasa.  
Textura: Firme, a la vez que blanda y manejable.

## ALÉRGENOS

No contiene.

## OMGs

Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OMGs y no ha sido producido a partir de OMGs, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMGs.

## NRGS

210026038/CO.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento en lugar seco y fresco.

## DESTINO FINAL

Mayoristas, minoristas.

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valores nutricionales (100 gr).  
Energía 175.3kcal/730.41 KJ.  
Grasas 0.3 g.  
Hidratos de Carbono 39.8g.  
Azúcares 32.8g.  
Proteínas 14.2g.  
Sal 0.01g.

## FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumir directamente y también como condimento para aportar un toque de sabor diferente a cualquier plato.

## FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

18 meses desde la fecha de envasado.

## CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Almacenamiento y transporte en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar y de olores agresivos. Evitar contacto directo con el suelo.

## FORMATO ENVASE

Bolsa o caja de cartón con 2 unidades.  
Cajas con 200 unidades.

## FORMATO EMBALAJE

Cajas contenedoras.

Producido, elaborado y envasado en España por **Galvez Semillas SL**

