



# Ficha Técnica

## Ajo Molido

### Don Anecio Inc

#### 1. PRODUCTO

Nombre del producto: Ajo molido  
Especie: Ajo  
Ingredientes: Ajo  
Vida hábil: 3 años desde Fecha de producción  
Registro sanitario: 2400073/B  
Marca: Don Anecio

#### 2. Características sensoriales

Apariencia: Fruta deshidratada y molida  
Color: Blanco  
Olor: Típico del producto  
Sabor: Intenso y típico del producto  
Textura: Típico del producto  
Otros: Ausente

#### 3. Características químicas

Humedad (%): <6.5  
Ceniza (%): <6  
Ceniza HCl Insoluble <0.5  
Aflatoxinas B1 (ppb): <5  
Aflatoxinas totales (ppb): <10

#### 4. Límites microbiológicos

Escherichia coli (cfu/g): <10  
Salmonela (/25g): Ausente  
Listeria monocytogenes (/25g): Ausente  
Sulfitos reduciendo Clostridio (cfu/g): <1\*10

#### 5. Información Nutritiva (Tamaño de porción: 2g. 22 porciones por bote)

Calorías 4  
Total grasas (g) 0  
Grasa saturada (g) 0  
Colesterol (mg) 0  
Sodio (mg) 0  
Carbohidratos (g) 1  
Fibra dietética (g) 0.1  
Azúcar (g) 0  
Proteína (g) 0  
Vitamina D (mcg) 0  
Calcio (mg) 1  
Hierro (mg) 0  
Potasio (mg) 13

### **Tecnología de tratamiento**

Sin irradiación. Producto deshidratado

### **Sistema de codificación**

Fabrica incluye códigos internos como numero de lote. Ejemplo: 01289-NL061

### **Usos**

Carnes, salsas, huevos, vegetales y zumos

### **Alergenos**

Producto sin alergenos

### **Condiciones de transporte y almacenamiento**

Almacenar en lugares frescos y de baja humedad. Se recomienda prevenir contacto con la tierra