



## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesofilos: <1.0 E7 ufc/g.

Anaerobios: <5 E7 ufc/g.

E.Coli: <100 ufc/g.

Mohos y levaduras: <100 ufc/g.

Salmonella: Ausencia.

Lactobacillus SSP: <1.0 E7 ufc/.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad: 67.5 %.

Plomo: <0,1 mg/kg.

Cadmio: <0,05 mg/kg.

PH: 5.90.

Pesticidas: Según legislación vigente.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco amarillento.

Olor: Característico.

Sabor: Intenso picante.

Apariencia: Cabezas media- grande de forma irregular.

## 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.

## GGN

4052852220538.

## CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

Transporte refrigerado:-2-4°C.

## DESTINO FINAL

Mayoristas, minoristas.

## DENOMINACIÓN ORIGEN

Ajo (*Allium Sativum*). España.

## ZONAS DE PRODUCCIÓN

Cordoba y Las Pedroñeras.

## DESCRIPCIÓN

Cabezas de ajos de tamaño medio formado por 8 a 10 dientes de color intenso / morado, con forma ligeramente curvados y pieles brillantes, cubiertas por una membrana de color blanco.

## CALIDAD

En todas las categorías, habida cuenta de las disposiciones específicas establecidas para cada categoría y las tolerancias admitidas, los bulbos deberán estar:

1. Sanos: se excluyen los productos que presenten pobredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
2. Prácticamente exentos de parásitos.
3. Limpios, prácticamente exentos de cuerpos extraños visibles.
4. Firmes.
5. Exentos de daños causados por las heladas o el sol.
6. Exentos de brotes visibles exteriormente.
7. Exentos de humedad exterior anormal.
8. Exentos de olor o sabor extraños.

## CATEGORÍAS CALIBRES

Extra, I y II. Todos los calibres.

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

