



## SOC. AGROALIMENTARIA PEDROÑERAS, S.A.

El Bierzo, s/n  
16660 Las Pedroñeras (Cuenca) · España  
Tel.: + 34 967 139 022 · Fax: +34 967 161 161  
[sapesa@sapesa.es](mailto:sapesa@sapesa.es) [www.sapesa.es](http://www.sapesa.es)



### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

#### AJO MORADO EN DADOS

#### 1. DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA DE VENTA

Ajo morado en dados.

#### 2. IDENTIFICACIÓN EMPRESA

SOC. AGROALIMENTARIA PEDROÑERAS, S.A.  
El Bierzo, s/n.  
16660 Las Pedroñeras (Cuenca) - España.  
Tel.: + 34 967 139 022 · Fax: +34 967 161 161.  
[sapesa@sapesa.es](mailto:sapesa@sapesa.es) [www.sapesa.es](http://www.sapesa.es)

#### 3. FORMATO (Descripción del producto)

Producto elaborado con ajo fresco morado de máxima calidad, con todo su aroma y genuino sabor. Sin desperdicios ni molestias. Listo para usar, ahorrándole tiempo y dinero.

**PRESENTACIÓN:** DADOS (5x5x5mm).

**ENVASADO:** Tarro vidrio: 150g.

Cubo PP: 1Kg, 5Kg, 12Kg, 23Kg.

Bidón gran formato: 60Kg.

Otros: estudio de formatos y marca blanca a petición del cliente.

#### 4. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Ajo fresco morado (92%), sal, antioxidante: ácido cítrico.

#### 5. TRATAMIENTO

El producto sufre un proceso de acidificación durante su fabricación, lo que hace que se conserve en perfectas condiciones durante su vida útil.

#### 6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto se debe mantener en frío.
- Una vez abierto, el producto se puede seguir usando hasta su fecha de consumo preferente, siempre y cuando el envase permanezca cerrado y el producto no haya sufrido ningún tipo de contaminación externa.
- El transporte no necesita hacerse en frío.
- Evitar temperaturas extremas con el fin de que las características organolépticas del producto no se vean alteradas.

	<p><b>SOC. AGROALIMENTARIA PEDROÑERAS, S.A.</b></p> <p>El Bierzo, s/n 16660 Las Pedroñeras (Cuenca) · España Tel.: + 34 967 139 022 · Fax: +34 967 161 161 <a href="mailto:sapesa@sapesa.es">sapesa@sapesa.es</a> <a href="http://www.sapesa.es">www.sapesa.es</a></p>	
---	--	---

**7. PERIODO DE CADUCIDAD**

DOS AÑOS, desde la fecha de envasado.

**8. USO PREVISTO**

Se aplica directamente, como el ajo natural en todo momento y condiciones, para cualquier tipo de alimento y/o proceso, sea en fresco, caliente o en cocinados, sin ningún problema.



## SOC. AGROALIMENTARIA PEDROÑERAS, S.A.

El Bierzo, s/n  
16660 Las Pedroñeras (Cuenca) · España  
Tel.: + 34 967 139 022 · Fax: +34 967 161 161  
[sapesa@sapesa.es](mailto:sapesa@sapesa.es) [www.sapesa.es](http://www.sapesa.es)



### 9. CONTROL DE CALIDAD EN MATERIAS PRIMAS

Producto libre de gluten (<20 ppm).  
Producto fabricado con ingredientes libres de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).  
Contiene sulfitos presentes de forma natural en el ajo (10-100ppm)

### 10. CONTROL DE CALIDAD EN EL PROCESO

Se realizan controles de calidad, de los posibles puntos de contaminación a lo largo de todo el proceso.

### 11. CARACTERÍSTICAS EN PRODUCTO ACABADO

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COLOR: Trigo ligero.  
OLOR: Fuerte, fresco e intenso.  
SABOR: Característico ajo fresco.  
TEXTURA: Compacta, dados de 5x5x5mm.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS PROMEDIO:

HUMEDAD 100°C (%):	64.2 ± 3.0
ACIDEZ (expresada en % ácido cítrico)	1.07 ± 0.3
pH (20°C):	3.4 ± 0.3
GLUTEN (mg/Kg):	<10
ACTIVIDAD DEL AGUA:	0.92 ± 0.05

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (ufc/g):

AEROBIOS MESÓFILOS:	< 1.0E+06
ENTEROBACTERIAS:	< 1.0E+02
E. COLI:	< 1.0E+01
SALMONELLA:	Ausencia/ 25g
MOHOS:	< 1.0E+02
LEVADURAS:	< 1.0E+02
LISTERIA MONOCYTOGENES:	< 1.0E+02

#### VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100g:

VALOR ENERGÉTICO:	527 KJ / 124 Kcal
GRASA:	0.6 g
▪ ÁC. GRASOS SATURADOS:	0,1 g
HIDRATOS DE CARBONO:	23,4 g
▪ AZÚCARES:	2,2 g
PROTEINA:	5,8 g
SAL:	6,2 g
POTASIO:	394mg

	<b>SOC. AGROALIMENTARIA PEDROÑERAS, S.A.</b>  El Bierzo, s/n 16660 Las Pedroñeras (Cuenca) · España Tel.: + 34 967 139 022 · Fax: +34 967 161 161 <a href="mailto:sapesa@sapesa.es">sapesa@sapesa.es</a> <a href="http://www.sapesa.es">www.sapesa.es</a>	
---	--	---

## 12. DECLARACIÓN ALERGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011)

Alérgenos / Ingredientes	Presencia en el producto		Observaciones
	Sí	No	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	
Huevos y productos a base de huevo.		X	
Pescados y productos a base de pescado.		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X	
Soja y productos a base de soja.		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).		X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [(Carya illinoiesis) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados.		X	
Apio y productos derivados.		X	
Mostaza y productos derivados.		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg. o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub> .	X		(*) El ajo contiene sulfitos presentes de forma natural.
Altramuces y productos a base de altramuces.		X	
Moluscos y productos a base de moluscos.		X	

## 13. LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOUL 22 diciembre 2005).

Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**SOC. AGROALIMENTARIA PEDROÑERAS, S.A.**

El Bierzo, s/n  
16660 Las Pedroñeras (Cuenca) · España  
Tel.: + 34 967 139 022 · Fax: +34 967 161 161  
[sapesa@sapesa.es](mailto:sapesa@sapesa.es) [www.sapesa.es](http://www.sapesa.es)

**14. FICHA DE LOGÍSTICA**

FORMATO ENVASE	FORMATO EMBALAJE	CÓDIGO EAN PRODUCTO
TARRO VIDRIO 150GR	12 UNIDADES /CAJA	-
CUBO POLIPROPILENO 1KG	6 UNIDADES /CAJA	-
CUBO POLIPROPILENO 5KG	-	-
CUBO POLIPROPILENO 12KG	-	-
CUBO POLIPROPILENO 23KG	-	-

**PALÉ EUROPEO (120cm x 80cm)**

	TARRO VIDRIO	CUBO PP 1KG	CUBO PP 5KG	CUBO PP 12KG	CUBO PP 23KG
<i>Uds./caja</i>	12	6	-	-	-
<i>Cajas /capa</i>	14	9	24	12	8
<i>Capas /palé</i>	17	14	5	5	3
<i>Cajas /palé</i>	238	126	120	60	24
<i>Uds. /palé</i>	2856	756	120	60	24
<i>Peso neto (Kg) /palé</i>	385	756	600	720	600
<i>Peso bruto (Kg) /palé</i>	850	845	660	775	648
<i>Altura palé (m)</i>	1,43	2,11	1,18	1,45	1,15

**PALÉ AMERICANO (120cm x 100cm)**

	TARRO VIDRIO	CUBO PP 1KG	CUBO PP 5KG	CUBO PP 12KG	CUBO PP 23KG
<i>Uds./caja</i>	12	6	-	-	-
<i>Cajas /capa</i>	17	10	30	16	10
<i>Capas /palé</i>	17	14	5	5	3
<i>Cajas /palé</i>	289	140	150	80	30
<i>Uds. /palé</i>	3468	840	150	80	30
<i>Peso neto (Kg) /palé</i>	468	840	750	960	750
<i>Peso bruto (Kg) /palé</i>	1030	-	812	1025	805
<i>Altura palé (m)</i>	1,43	2,11	1,18	1,45	1,15