 <p>MURCIANA DE HERBORISTERIA S.A.</p> <p>R.S. 2400951 - MU R.S. 2501295 - MU</p> <p>Ci. Mar Mediterráneo, 6 • Tel. 968 86 18 72 • Fax 968 86 11 02 www.muherb.com • e-mail: info@muherb.com 30163 COBATILLAS • Murcia (España)</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES</p> <p>AJO BULBO</p>	<p>Página 1 de 3</p> <p>Revisión: 0</p> <p>Fecha: 24/04/2026</p>
---	---	--

Producto	Ajo bulbo
Denominación	Bulbos sanos, limpios y deshidratados del <i>Allium sativum</i>
Características organolépticas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color 	<p>Correcto</p> <p>Característico, aromático</p> <p>Blanco, crema</p>
Características físico-químicas	
Humedad (%)	6,75 máx.
Cenizas totales (%)	8,50 máx.
Características microbiológicas	
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	≤ 100
<i>Salmonella</i> spp. (ausencia o presencia)	Ausencia / 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	≤ 100
Elementos extraños	
≤ 2 %	
Residuos de plaguicidas y contaminantes	
Murciana de Herboristería, S.A., tal y como tiene establecido en su Sistema de Calidad, realiza un control de los límites máximos permitidos de pesticidas y otros contaminantes en sus productos en cumplimiento con la Reglamentación Europea.	
Información nutricional (por 100 g)	
Valor energético (kJ/kcal)	1.545 / 364
Grasas (g)	0,7
Ácidos grasos saturados (g)	0,3
Proteínas (g)	16,6
Hidratos de carbono (g)	72,7
Azúcares (g)	2,4
Sal* (mg)	150
* El contenido de sal corresponde exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento	
Los valores nutricionales han sido obtenidos de bases de datos de acceso público de diversos organismos oficiales y deben ser considerados orientativos. Los valores reales pueden cambiar según las diferentes variedades, orígenes, condiciones de cultivo y cosecha, climas, etc.	
Remarcamos	
La información declarada en esta ficha técnica es general para el producto. Verificar siempre los datos analíticos del lote suministrado, tales como parámetros microbiológicos, pesticidas, contaminantes y alérgenos, en el boletín de análisis del lote.	



**MURCIANA
DE
HERBORISTERIA**
S.A.

R.S. 2400951 - MU
R.S. 2501295 - MU

C/ Mar Mediterráneo, 6 • Tel. 968 86 18 72 • Fax 968 86 11 02
www.muherb.com • e-mail: info@muherb.com
30163 COBATILLAS • Murcia (España)

**FICHA TÉCNICA DE
ESPECIFICACIONES**

AJO BULBO

Página 2 de 3

Revisión: 0

Fecha: 24/04/2026

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS


Información facilitada por nuestros proveedores pudiendo estar sujeta a cambios, por lo que siempre debe cotejarse con el análisis u otro soporte facilitado por el proveedor.

PRODUCTO ALERGÉNICO: el alérgeno forma parte de la composición del producto.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: pueden aparecer alérgenos debido a una posible contaminación cruzada en el cultivo, instalaciones del proveedor de origen o transporte.

AUSENCIA: cuando el producto no es alérgico en sí mismo, ni hay posibilidad de que se dé una contaminación cruzada.

ALÉRGENOS	PRODUCTO ALERGÉNICO	CONTAMINACIÓN CRUZADA	AUSENCIA
Cereales con gluten : trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia 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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > a 10 mg/kg en términos de SO ₂ total	<i>Puede contener trazas de sulfitos de forma natural</i>		
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

 <p>MURCIANA DE HERBORISTERIA S.A.</p> <p>R.S. 2400951 - MU R.S. 2501295 - MU</p> <p>Ci. Mar Mediterráneo, 6 • Tel. 968 86 18 72 • Fax 968 86 11 02 www.muherb.com • e-mail: info@muherb.com 30163 COBATILLAS • Murcia (España)</p>	<p align="center">FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES</p> <p align="center">AJO BULBO</p>	<p align="right">Página 3 de 3</p> <p align="right">Revisión: 0</p> <p align="right">Fecha: 24/04/2026</p>
---	---	--

<p>Envase y material auxiliar</p>	<p>Los envases y material auxiliar utilizados son de uso alimentario en cumplimiento con la Reglamentación Europea.</p>
<p>Presentación del producto</p>	<p>Entero, cortado o molido</p>
<p>Consumo preferente</p>	<p>4 años máximo desde la fecha de fabricación.</p>
<p>Condiciones de almacenamiento</p>	<p>Conservar en lugar fresco y seco. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.</p>
<p>Recomendaciones de uso</p>	<p>Antes de su consumo, tratar con calor durante al menos 15 segundos a 75º C.</p>
<p>Información adicional</p>	
<p>NO-GMO: los productos suministrados por Murciana de Herboristería, S.A. no provienen de materias primas GMO.</p>	
<p>NO Irradiación: los productos suministrados por Murciana de Herboristería, S.A. no han sido sometidos a irradiación ionizante.</p>	
<p>Infestación:</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Con respecto a las semillas de cilantro, semillas de hinojo, raíces, manzanilla flor y flores en general no podemos garantizar que el producto perdure en perfecto estado durante toda su vida útil, pues estará expuesto a infestación a menos de que se trate específicamente al vacío o con tratamiento térmico. Incluso después de los tratamientos, los productos tratados pueden sufrir una nueva infestación si se almacenan incorrectamente. Semillas, hierbas y especias tratadas en cualquier forma con productos químicos autorizados, todavía son susceptibles a una posible infestación, ya que los huevos de insectos no se destruyen con los procesos químicos actuales. 2. Garantizamos que todos los productos se envían tratados/desinsectados desde nuestras instalaciones. 	
<p>Uso en producción: si los artículos o cualquier parte de los mismos suministrados en virtud del contrato y documentación aportada son procesados, alterados o manipulados de cualquier manera por el comprador / receptor de las mercancías o cualquier otra persona, la calidad de las mercancías se considerará aceptable para el comprador. Todos los controles de calidad del cliente deben completarse en todos los artículos antes de la producción y el uso.</p>	