

## FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES

### AJO GRANULADO

Página 1 de 3

Revisión: 0

Fecha: 04/07/2025

Producto	Ajo granulado	
Denominación	Bulbos sanos, limpios y deshidratados del <i>Allium</i> sativum	
Características organolépticas		
<ul><li>Aspecto</li></ul>	Correcto	
■ Olor	Característico, aromático	
■ Color	Blanco, crema	
Características físico-químicas		
Humedad (%)	6,75 máx.	
Cenizas totales (%)	8,50 máx.	
Características microbiológicas		
Escherichia coli (ufc/g)	≤ 100	
Salmonella spp. (ausencia o presencia )	Ausencia / 25 gr	
Listeria monocytogenes (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	

\* El contenido de sal corresponde exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento

0,3

16,6

72,7

2,4

150

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

Grasas (g)

Proteínas (g)

Sal\* (mg)

Hidratos de carbono (g)

Azúcares (g)

Ácidos grasos saturados (g)

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.



# FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES

### AJO GRANULADO

Página 2 de 3

Revisión: 0

Fecha: 04/07/2025

## **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 alergénico en sí mismo, ni hay posibilidad de que se dé una contaminación cruzada.

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



## FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES

#### **AJO GRANULADO**

Página 3 de 3

Revisión: 0

Fecha: 04/07/2025

	-	
Envase y material auxiliar	Los envases y material auxiliar utilizados son de uso alimentario en cumplimiento con la Reglamentación Europea.	
Presentación del producto	Granulado	
Consumo preferente	4 años máximo desde la fecha de fabricación.	
Condiciones de almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.	
Recomendaciones de uso	Antes de su consumo, tratar con calor durante al menos 15 segundos a 75° C.	
Información adicional		

#### Información adicional

**NO-GMO:** los productos suministrados por Murciana de Herboristería, S.A. no provienen de materias primas GMO.

**NO Irradiación:** los productos suministrados por Murciana de Herboristería, S.A. no han sido sometidos a irradiación ionizante.

## Infestación:

- 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.

**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.