1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Se produce a partir de ajo fresco, pelado, lavado, cortado y secado en las instalaciones de nuestros productores. El producto es rastreable hasta los campos del agricultor. No se agrega SO2 durante la deshidratación en el ajo fresco. / *It is produced from fresh garlic, peeled, washed, cut, dried in our producers facilities. Product is traceable until the farmer fields. No SO_2 is added during the dehydration on the fresh garlic.*

Origen / *Origin*: China / *China.*

Referencia / *Reference*	**COPOS / *FLAKES***
Código/ *Code*	AJC1
EAN 14	08431092010271

2. INGREDIENTES / *INGREDIENTS*

Ingredientes / *Ingredients*: Ajo / *Garlic.*

Información alérgenos */ Allergen information:*

Proteína de suero de leche/*Milk-whey protein*	-	Glutamato monosódico (E621) / *MSG (E 621)*	-
Lactosa/ *Lactose*	-	Sulfito/*Sulfit (E 220–E 227)*	+ (*)
Huevos de gallina/*Chicken's egg*	-	*BHA-BHT (E 320–E 321)*	-
Proteína de soja/*Soya protein*	-	Ácido benzoico/*Benzoic acid (E 210-E 213)*	-
Aceite de soja/*Soya oil*	-	Parabeno/*Parabens (E 214-E 219)*	-
Gluten/*Gluten*	-	Colorantes Azo/*Azo dyes*	-
Trigo/*Wheat*	-	Tartracina/*Tartrazin (E 102)*	-
Centeno/*Rye*	-	Amarillo ocaso/*Sunsetyellow (E 110)*	-
Sacarosa/*Saccharose*	-	Azororubina/*Azorubin (E 122)*	-
Carne de ternera/*Beef*	-	Amaranto/*Amaranth (E 123)*	-
Derivados del ganadao/*Cattle derivates*	-	Cochinilla roja/*Cochenille red A (E 124)*	-
Cerdo/*Pork*	-	Ácido sórbico/*Sorbic acid (E 200-E 203)*	-
Derivados del cerdo/*Pig de rivates*	-	Canela/*Cinnamon*	-
Aves de corral/*Poultry*	-	Vainilla/*Vanillin*	-
Derivados de aves de corral/*Poultry derivates*	-	Cilantro/*Coriander*	-
Pescados/*Fish*	-	Apio/*Celery*	-
Crustáceos/ Mariscos/ *Crustacean / shellfish*	-	*Oleorresina de apio/Celery oleoresin*	-
Fructosa/*Fructose*	+	Apiáceas/*Umbelliferae*	-
Maíz/*Corn*	-	Lecitina de soja/*Soya lecithin*	-
Cacao/*Cacao*	-	Sésamo/*Sesame*	-
Levaduras/*Yeast*	-	Aceite de sésamo/*Sesame oil*	-
Legumbres/ *Legumes / pulses*	-	Zanahoria/*Carrot*	-
Nueces/*Nuts*	-	*Altramuces/Lupin*	-
Cacahuetes/*Peanuts*	-	*GMO ausencia/GMO absent*	**+**

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT	
Modificación punto 3/Change in point 3	
APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL:*	**APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL***
Firmado Calidad / *Quality Signature*	**Firmado Cliente / *Client Signature***

Mostaza y productos de semilla de mostaza/*Mustard / Mustardseed products*	-	*GMO presente/GMO present*	-
Aceite de mostaza -Oleoresina de mostaza/*Mustard oil / Mustard oleoresin*	-	GMO libre de declaración/*GMO free of declaration*	+
Moluscos y derivados/*Molluscs and mollusc derivates*	-		

+ presence / - absence.

(*) los sulfitos están en el ajo de manera natural, no aditada/ *sulfite is naturally present in garlic, not added <10ppm.*

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Color / *Colour*: Color típico, blanco amarillento, propio del bulbo / *Typical colour, yellowish white, typical of corm.*

Olor / *Smell*: Olor característico del ajo, exento de olores atípicos / *Characteristic garlic aroma, free of untypical smells.*

Sabor / *Flavour*: Intenso y típico de la especia / *Strong and typical of the spice.*

Materias extrañas / *Foreign materials*: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día / *Free so far as it is posible by current technical equipment.*

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / *PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Humedad / *Moisture*: 6% máx. (SN/T0230.2-93).

SO_2	No aditada/*not added*, < 10 ppm (solo garantizado a través del Método Modificado Monier-Williams 30.0*) / (only guaranteed thru Modified Monier-Williams Method 30.0)*

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (u.f.c./g) / *MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (c.f.u./g)*

CALIDAD/*QUALITY*	**AJO COPOS / *GARLIC FLAKES***	**AJC1**
Recuento total en placa/*Total plate count*	100.000/g max. (SN0168-93)	
Coliformes/*Coliforms*	100/g max. (SN0169-92)	
E. Coli	Ausencia/Negative/g (SN0169-92)	
Mohos y Levaduras/*Mould & Yeast*	1000/g max. (GB/T4789.15-2003)	
Salmonella	Negativo en 25 g/*negative in 25 g* (SN0170-92)	

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT	
Modificación punto 3/Change in point 3	
APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL:*	**APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL***
Firmado Calidad / *Quality Signature*	**Firmado Cliente / *Client Signature***

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / *NUTRITIONAL INFORMATION*

Valores por 100 g de parte comestible (producto seco). estos valores nutricionales han sido calculados mediante el uso de una base de datos nutricionales estándar. No ofrecemos ninguna garantía en cuanto a la precisión de los resultados. / *Values per 100 g of edible part (dry product). These nutritional values have been calculated through the use of a standard nutritional database. We do not offer any guarantee as to the accuracy of the results.*

Información Nutricional / *Average nutritional Information*		Por / *Per* 100 g
Energía / *Energy*	kJ	1594
	kcal	381
Grasa / *Fat*	g	1,15
de las cuales saturadas / *of which saturated*	g	0,20
Hidratos de Carbono / *Carbohydrates*	g	75,83
de los cuales azúcares / *of which sugars*	g	2,29
de los cuales fibras / *of which fiber*	g	4,82
Proteína / *Protein*	g	14,59
Sodio / *Sodium*	g	38,99

8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / *SHELF LIFE*

Este producto debe almacenarse en un lugar fresco (menos de 70º F), seco (menos del 60% R.H.), en recipientes herméticos, para proporcionar una vida útil de 24 meses como mínimo, sin pérdida apreciable de sabor ni características funcionales. / *This product should b e stored in a cool (below 70º F), dry (below 60% R.H.) area, in sealed containers, to provide for a shelf-life of minimum 24 months without appreciable loss of flavor or functional characteristics.*

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / *LOGISTICS INFORMATION*

	COPOS / *FLAKES*
Envase / *Container*	
Descripción del envase / *Container description*	Pet Metalizado / *Metallic Pet*
Peso neto / *Net weight*	20 kg
Peso bruto / *Gross Weight*	20,15 kg
Embalaje / *Packing*	
Descripción del embalaje / *Packaging description*	Caja Cartón / *Carton box*
Medidas embalaje (largo x ancho x alto en mm) / *Packaging measures (long x width x height in mm)*	570 x 320 x 290 mm
Unidades por embalaje / *Packaging units*	1
Peso neto / *Net Weight*	20 kg
Peso bruto / *Gross Weight*	21 kg
Marcado de embalaje / *Packaging Marks*	Caja serigrafiada + etiqueta / *Serigrafied carton box + label*
Pallet	
Medidas del Pallet / *Pallet measurements*	1.000 x 1.200 (UK)
Material pallet / *Pallet material*	Madera / *Wood* *Plástico: Bajo pedido / *Plastic: Under request*
Cajas base x altura / *Cartons base per layers*	6 x 5
Altura total mm / *Total height mm*	-
Total, cajas por pallet / *Total cartons per pallet*	30
Peso neto / *Net weight*	600 Kg
Peso bruto / *Gross weight*	Kg
Preparación del pallet / *Pallet preparation*	-Retráctil / *Retractable* -Cubre pallet / *Pallet covers* -Plancha Cartón / *Cardboards layer*
Otras Notas / *Others notes*	
IDIOMA descripción referencia en documentación y etiquetado / *LANGUAGE description reference in documentation and labeling*	**Estándar Documentos Español y Etiquetado Español/inglés / *Standard Spanish Documents and Spanish/English labeling***
Etiquetado / *Labeling*	
Denominación del producto, peso neto, lote y fecha de consumo. / *Name of the product, net weight, batch number and best before date.*	

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT	
Modificación punto 3/Change in point 3	
APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL:*	**APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL***
Firmado Calidad / *Quality Signature*	**Firmado Cliente / *Client Signature***

10. OTRA INFORMACIÓN */ OTHER INFORMATION*

OGM / *GMO*

No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental (De acuerdo con los Reglamento CE 1830/2003 y 1829/2003). / *It does not contain GMOs nor has been manufactured from GMOs materials nor has been exposed to cross contamination (According to European Regulations EC 1830/2003, 1829/003 and Directive 18/2001).*

PESTICIDAS Y CONTAMINANTES / *PESTICIDES & CONTAMINANTS*

El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 396/2005 y 1881/2006. / *The product meets the requirements set in EU regulation 396/2005 and 1881/2006.*

TRATAMIENTO DEL PRODUCTO / *PRODUCT TREATMENT*

El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO. / *The product has not been irradiated nor ETO treated.*