



FICHA TÉCNICA – AJO BLANCO

Variedad: Spring Blanco

Denominación

Ajo (*Allium sativum*)

Zona de Producción

Córdoba · Las Pedroñeras · Albacete (España)

Descripción del Producto

Cabezas de ajo de tamaño grande, formadas por 10–12 dientes de color blanco, cubiertos por pieles blancas. Producto seleccionado por su uniformidad, firmeza y excelente comportamiento en conservación y transporte.

Calidad

- Sanos, libres de podredumbre o alteraciones no aptas para consumo.
- Prácticamente exentos de parásitos.
- Limpios, sin cuerpos extraños visibles.
- Firmes.
- Exentos de daños por heladas o sol.
- Sin brotes visibles exteriormente.
- Sin humedad exterior anormal.
- Sin olor ni sabor extraños.

Categorías

Categoría I · Categoría II · Industrial

Calibres

Todos los calibres disponibles (según campaña)

Características Microbiológicas

- Aerobios mesófilos: $< 1,0 \times 10^4$ ufc/g
- Anaerobios: $< 5 \times 10^4$ ufc/g
- E. coli: < 100 ufc/g
- Mohos y levaduras: < 100 ufc/g
- Salmonella: Ausencia
- Lactobacillus spp: $< 1,0 \times 10^4$ ufc/g

Características Fisicoquímicas

- Humedad: 67,5 %
- pH: 5,90

- Plomo: < 0,1 mg/kg
- Cadmio: < 0,05 mg/kg
- Pesticidas: Según legislación vigente

Características Organolépticas

- Color: Blanco amarillento
- Olor: Característico
- Sabor: Picante moderado
- Apariencia: Cabezas de diferentes tamaños y forma irregular

Alérgenos

No contiene alérgenos.

OGM

Producto no modificado genéticamente. No contiene, no está compuesto ni ha sido producido a partir de OMG.

Condiciones de Distribución

Transporte refrigerado.

RENOVAFRESH · RenovaMás, S. Coop. Andaluza
www.renovamasfresh.com · comercial@renovafresh.com
La calidad que cruza fronteras.