



## FICHA TÉCNICA – AJO VIOLETA

*Variedad: Spring Violeta*

www.renovamasfresh.com · comercial@renovafresh.com

### Denominación

Ajo (*Allium sativum*)

### Zona de Producción

España (según campaña)

### Descripción del Producto

Cabezas de ajo de tamaño medio a grande, con piel externa de tono violeta característico. Producto seleccionado por su intensidad aromática, firmeza y excelente conservación.

### 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:  $\leq 10^5$  ufc/g

Coliformes:  $\leq 10^4$  ufc/g

E. coli:  $\leq 10^2$  ufc/g

Listeria: Ausencia en 25 g

Salmonella: Ausencia

Mohos y levaduras:  $\leq 10^4$  ufc/g

### Características Fisicoquímicas

Plaguicidas: LMRs según legislación vigente

Plomo:  $\leq 0,1$  mg/kg

Cadmio:  $\leq 0,05$  mg/kg

Pesticidas: Según legislación vigente

### **Características Organolépticas**

Color: Violeta (externo) / crema (interno)

Olor: Intenso y característico

Sabor: Picante intenso y persistente

Apariencia: Cabezas compactas de 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.



**QR - Ficha Técnica Ajo Violeta**

<https://www.renovamasfresh.com/docs/ficha-tecnica-ajo-violeta-spring-renovafresh.pdf>