

## FICHA TECNICA

<b>NOMBRE</b>	<b>AJO EN POLVO</b>	
<b>REFERENCIA</b>	<b>HYE418</b>	
<b>DEFINICIÓN</b>	El <b>AJO EN POLVO</b> es el resultado de la molienda y pulverización de ajos deshidratados.	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Polvo seco fino, libres de material extraño, Blanco amarillento, característico del producto, sabor persistente.	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>ANÁLISIS</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>
	NMP Coliformes Fecales	4 – 40/g
	Esporas clostridium sulfito reductor	100 – 1000/g
	B.cereus	100 – 1000/g
	Recuentos hongos y levaduras	3000 – 5000 UFC/g
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<b>HUMEDAD</b>	Máximo 6.75%
	<b>CENIZAS</b>	Máximo 8.5%
	<b>EXTRACTO ETÉREO</b>	0.5 a 1.3%
<b>APLICACIONES FUNCIONALES</b>	Aderezar, Aliñar, mejorador de aroma y sabor de los alimentos. En comidas saladas, se utiliza en las salchichas, paté, carnes conservadas, para aromatizar bebidas alcohólicas como el vino hervido	
<b>FECHA DE VENCIMIENTO</b>	Seis meses después de la fecha de empaque manteniendo el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
<b>PRESENTACION</b>	<b>Presentación de 1 Kilogramo:</b> Bolsas de polietileno de baja densidad. <b>Presentación de 20 Kilogramo:</b> Empaques primario, trilaminar que evita perdidas de aroma y sabor en presentación de 10 kg. 2 bolsas x por bulto. Empaque secundario Fibra capacidad para 30 kg.	
<b>DOSIFICACION</b>	De 0.1 a 0.4 gramos de condimento por cada Kg. de producto final	
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	<b>Rotulado con los siguientes Ítems:</b> nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote.	
<b>RECOMENDACIONES DE CONSERVACION</b>	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.	

**“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”**

Carrera 65 b No. 12 – 41 Tel: 7025385-7025424/29 Fax: 7025392 e-mail: [info@jacobsen.com.co](mailto:info@jacobsen.com.co)  
[www.jacobsen.com.co](http://www.jacobsen.com.co) BOGOTÁ, D.C. - COLOMBIA