

## AJO EN POLVO

### DESCRIPCIÓN

Polvo blanco amarillento para consumo directo, bajo tratamiento térmico o uso decorativo

### ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS

#### ANÁLISIS QUÍMICO

##### Físico – Química

Humedad (%): máx. 7  
Azúcares (%): <8  
SO<sub>2</sub>: máx. 100 ppm  
Glucósidos: 0.1 – 0.2%  
Granulometría: 100 – 120 mesh

<b>Contenido Nutricional</b>	100g
Energía (Kcal.)	81.0
Proteína (g)	13.2
Grasa Total (g)	0.3
Grasas Saturados (g)	0.0
Grasas Mono Insaturadas (g)	0.0
Grasa Poli Insaturadas (g)	0.0
Grasas Trans (g)	0.0
Colesterol (mg)	0.0
H. Carbono Disponible (g)	70.9
Fibra (g)	4.5
Vitamina C (mg)	79
Sodio (mg)	0.0

\*Valores obtenidos por cálculos teóricos, a partir de la información de sus ingredientes

#### Metales pesados

Plomo (ppm):	<0.15
Cadmio (ppm):	<0.15
Arsénico (ppm):	<0.3
Selenio (ppm):	<0.1
Cobre (ppm):	<0.1

### **Características microbiológicas**

Recuento aerobios mesófilos:	≤ 100000 ufc/g
Coliformes totales:	< 10 ufc/g
E. coli:	<10 ufc/g
Hongos y levaduras:	<100 /g
B. cereus:	Negativo
S. aureus:	Negativo
Salmonella spp:	Negativo
Producto	No Alérgeno

### **PRINCIPALES APLICACIONES**

Gastronómico.

### **PRESERVACIÓN Y VIDA ÚTIL**

Almacenar en lugar fresco y seco. Lejos de fuentes de luz y calor.

### **PRESENTACIÓN**

Consultar formatos disponibles.

## ALÉRGENOS (RESOL. 427 DEL 03/07/10 MINSAL)

Alérgenos (Resol. 427 del 03/07/10 Minsal)	Está como ingrediente	Está presente en la línea de producción	Está presente en las bodegas
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	No	No	No
Huevos y sus productos	No	No	No
Cereales que contienen gluten: trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos.	No	No	No
Pescados y productos pesqueros	No	No	No
Maní, soya y sus productos	No	No	No
Nueces y productos derivados	No	No	No
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o más	No	No	No
Crustáceos y sus Productos	No	No	No