SANCAN®
for Quality food Makers
www.sancan.com

EMPRESA CERTIFICADA

AENOR ER Seguridad Alimentaria ISO 22000 — IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

INFORMACIÓN TÉCNICA:

PRODUCTO: 92 AJO GRANULADO

DEFINICIÓN:

Bulbos sanos y límpios del Allium sativum, L. Deshidratados y granulados.
ORIGEN: CHINA

ASPECTO:
Características físicas:
.Aspecto: granulado
-Color: blanco amarillento
-Olor: intenso característico

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (PA Interno -03)	< 6.7	%
Cenizas totales (Método ASTA 3.0)	< 8.5	%
Extracto etéreo (PA Interno -07)	0,5-1,3	%
Benzo(a)pireno (HPLC-FLD PA Int. 21)	< 10.0	ppb
Suma de HAP (HPLC-FLD PA Int.-21)	< 50.0	ppb

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:
E. coli (ISO 16649-2:2001): <1E+01 ufc/g.
Salmonella qPCR (UNE EN ISO 6579:2013): Ausencia en 25 g.

PRESENTACIÓN: Producto envasado en 1, 5 y 25 Kg.
CONSUMO PREFERENTE: 4 años.
OBSERVACIONES: Debe almacenarse en sitio seco y resguardado de la luz directa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (calculado por 100 g)

Grasas: Ác. Grasos saturados	0,542 g. 0,249 g.
Hidratos de carbono Azúcares	72,73 g. 2,43 g.
Fibra dietética:	9,00 g.
Proteínas:	16,55 g.
Valor Energético:	331,00 kcal

Fuente: Base de datos Nacional de Nutrientes del USDA para referencia Estándar 26 software v.1.3.1.
Los valores nutricionales descritos anteriormente han sido obtenidos de bases de datos de acceso público diversos organismos oficiales y deben ser considerados orientativos. Los valores reales pueden cambiar las diferentes variedades, orígenes, condiciones de cultivo y cosecha, climas, etc.

NUESTRO SERVICIO TÉCNICO ESTA A DISPOSICIÓN DE NUESTROS CLIENTES PARA CUANTAS ACLARACIONES Y POSTERIOR ASISTENCIA TÉCNICA SEA NECESARIA.

Polígono Els Dolors. C/ Castelltallat 56. E·08243 MANRESA (SPAIN) Telf.: (+34) 93 873 16 35 Fax: (+34) 93 877 20 25

SANCAN®
for Quality food Makers
www.sancan.com

EMPRESA CERTIFICADA

AENOR ER Seguridad Alimentaria ISO 22000 — IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

INFORMACIÓN TÉCNICA:

PRODUCTOS: 92 AJO GRANULADO

INFORMACIÓN ADICIONAL:

GMO: Este producto no contiene proteínas ni DNA modificados genéticamente procedentes d soja y/o maíz, de acuerdo con las declaraciones de nuestros proveedores. Por eso nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos CE 1830/2003 y modificaciones.

Irradiación y radioactividad; Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa no por parte de nuestros proveedores, según sus certificados.

INFORME SOBRE ETIQUETADO DE ALÉRGENOS RD 1169/2011/CE

	Ingrediente contenido/ no contenido	Observaciones
Cereales con gluten(trigo(kamut, espelta), centeno, cebada, avena) y sus productos derivados	No contenido	
Crustáceos y productos a base de crustáceo	No contenido	
Huevos y productos a base de huevo	No contenido	
Pescados y productos a base de pescado	No contenido	
Cacahuetes y productos a base de cacahuete	No contenido	
Soja y productos a base de soja	No contenido	
Leche, lactosa y sus derivados -Proteínas de la leche -Lactosa	 No contenido No contenido	
Frutos de cáscara y los productos derivados	No contenido	
Apio y productos derivados	No contenido	
Mostaza y productos derivados	No contenido	
Granos de sésamo y productos a base de granos de mostaza	No contenido	
Anhidro sulfuroso y sulfitos (en concentraciones iguales o superiores a 10 ppm. en forma de dióxido de azufre)	Contenido	
Altramuz y productos a base de altramuz	No contenido	
Moluscos y productos a base de moluscos	No contenido	

INFORMACIÓN SOBRE SALUD Y SEGURIDAD

NO HAY PELIGROS ESPECÍFICOS ASOCIADOS A ESTE PRODUCTO
CLASIFICACIÓN: Alimento Inocuo
REQUISITOS DE TRANSPORTE: Producto apto para transporte no refrigerado en condiciones medioambientales normales.
RIESGO DE INCENDIO: Bajo riesgo de explosión e incendio. Punto de ignición alto. Extinguir con agua o dióxido de carbono.
GESTIÓN DE RESIDUOS: Desechar como residuo inocuo orgánico.
LÍMITES DE EXPOSICIÓN: No descritos.

NORMAS DE USO Y MEDIDAS PREVENTIVAS:

En el caso de especias muy aromáticas, el manejo prolongado puede causar irritación cutánea, nasal, de garganta u ocular en el caso de personas especialmente sensibles. En estos casos se aconseja el uso de una ventilación eficiente de compartimentaciones; en el caso de que esto no sea práctico, se recomienda el uso de equipos de protección individual (EPIs) tales como mascarillas, guantes y ropas protectoras.
EN CASO DE IRRITACIÓN, LAVAR LA PARTE AFECTADA CON AGUA ABUNDANTE. SI LA IRRITACIÓN PERSISTIERA, CONSULTAR A LOS SERVICIOS MÉDICOS PERTINENTES.

NOTA: Para cumplir con el Reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación y fabricación se sigue un sistema de A.P.P.C.C., que esta especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Polígono Els Dolors. C/ Castelltallat 56. E·08243 MANRESA (SPAIN) Telf.: (+34) 93 873 16 35 Fax: (+34) 93 877 20 25