

AJO EN POLVO X 1kg  
1600AA

## Características

### Ingredientes

Ajo en polvo (*Allium sativum*, L) deshidratado.

### Alérgenos

Contiene sulfito. Este producto es reempacado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, soya, leche y sulfito.

### Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
Aspecto	Polvo fino	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
Color aparente	Crema (al ser una especia natural puede variar entre lotes)	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
Olor	Característico a ajo	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
Sabor	Característico a ajo	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

### Parámetros Fisicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Cenizas	%	Máximo 8,5	NO DISPONIBLE
Extracto etéreo	%	0,5 - 1,3	NO DISPONIBLE
Granulometría (Pasa malla U.S.N °100)	%	Mínimo 90,00	M-Q-020 BASADO EN NTC 2441
Pérdidas por secado	%	Máximo 6,75	M-Q-019 MÉTODO INTERNO
Sulfito	ppm	Máximo 300	NO DISPONIBLE

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

### Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
Azúcares añadidos	%	0	NO DISPONIBLE
Grasa saturada	%	0,135	NO DISPONIBLE
Sodio	%	0,06	NO DISPONIBLE

Todos los valores nutricionales son calculados de manera teórica según información suministrada por nuestros proveedores.

### Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Detección de <i>Salmonella</i>	spp/25g	Ausente	M-Q-009 BASADO EN NTC 4574
Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	Máximo 1000	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14
Recuento de bacterias anaerobias sulfito reductoras	UFC/g	Máximo 1000	M-Q-060 BASADO EN ISO 15213
Recuento de <i>E.Coli</i>	UFC/g	< 10,0	M-Q-056 BASADO EN NTC 4458
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	Máximo 5000	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)

#### Características de evaluación

- Aspecto.
- Cenizas.
- Color aparente.
- Granulometría (Pasa malla U.S.N°100).
- Olor.
- Pérdidas por secado.
- Sabor.

#### Vida útil

12 meses

*\* A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados*

#### Forma de consumo e instrucciones especiales de manejo (Uso previsto)

Dosis recomendada	Al gusto, según necesidad del consumidor.
Forma de aplicación	Directa en el producto, para productos cocidos puede ser antes o después de la cocción.
Consumidores Potenciales	Industria de alimentos en general.
Uso no previsto	Uso diferente al recomendado. Uso posterior a la fecha de vencimiento.
Precauciones	Puede ser irritante, evitar contacto con ojos, mucosas y piel.

#### Información de Empaque y Embalaje

Presentación comercial y material de empaque	1 kg en PET/PE-EVOH. Puede empacarse por la cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación).
--	--

#### Gestión ambiental: ciclo de vida disposición final

Disposición de residuo	En caso de ser requerido el desecho se debe disponer como: residuo orgánico según la normatividad vigente
------------------------	---

Disposición de material de  
empaqué y embalaje

La bolsa al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda  
reciclar no reutilizar

## Recomendaciones de conservación, almacenamiento y transporte

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura. Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente, la pérdida de aromas y la contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

## Requisitos legales aplicables

R 4241/1991. R 2906/2007.R1407/2022-12.1

<b>Documento elaborado por:</b>	VCR	<b>Referencia:</b>	C-100	<b>Versión:</b>	16
<b>Revisado y aprobado por:</b>	Gerencia Innovación y Desarrollo		<b>Fecha de aprobación:</b>	2025-09-24	

www.tecnas.com.co  
servicioalcliente@tecnas.com.co  
Itagüí - Colombia

TECNAS S.A. BIC.  
Cra 50G No. 12 sur - 29  
Teléfono: (57)(604) 2854290

CÓDIGO: F-D-017  
VERSIÓN:4  
FECHA: 10/OCT/2024

Impreso en: 2025/12/01 07:13 a. m.