

	J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L. Fabricación de salsas y condimentos naturales C/ La Región, 7 - Apto. 39 16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España Tel.: + 34 967 160 564 www.jrsuarez.com	
---	---	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALL I OLI DE AJO NEGRO

1. DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA DE VENTA

Allioli de Ajo Negro.

2. IDENTIFICACIÓN EMPRESA FABRICANTE

J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L.
 Fabricación de salsas, preparados para salsas y condimentos naturales.
 C/ La Región, 7 - Apto. 39.
 16660 Las Pedroñeras (Cuenca) - España.
 Tel.: + 34 967 160 564
www.jrsuarez.com

3. FORMATO (Descripción del producto)

Elaborado con ingredientes de primera calidad, partiendo de la receta original del all i oli tradicional a la que se le ha añadido ajo negro dando como resultado una deliciosa salsa que destaca por su extraordinario sabor. Envasado al vacío en tarro de vidrio de 135g y envasado en atmósfera modificada en cubo termosellado de polipropileno de 850g (ver ficha logística al final del documento).

4. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Aceite de girasol, crema de ajo negro* (15%), agua, **huevo** deshidratado, aceite de oliva, yema de **huevo** deshidratada, sal, zumo de limón, ajo fresco morado (0,7%), colorante: E-153, acidulante: ácido cítrico, conservante: E-202, aroma, estabilizante: goma xantana y antioxidantes: E-304/E-306.

*Crema de ajo negro elaborada con ajo morado.

5. ORIGEN DE INGREDIENTES PRIMARIOS

Origen del ajo negro: España.
 Origen del aceite de girasol: UE.

6. TRATAMIENTO

El producto sufre un proceso de acidificación que hace que se conserve en perfectas condiciones.

	J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L. Fabricación de salsas y condimentos naturales C/ La Región, 7 - Apto. 39 16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España Tel.: + 34 967 160 564 www.jrsuarez.com	
---	--	---

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto se debe mantener en frío.
- Una vez abierto, el producto se puede seguir usando hasta su fecha de consumo preferente, siempre y cuando el envase permanezca cerrado y el producto no haya sufrido ningún tipo de contaminación externa.
- El transporte no necesita hacerse en frío.
- Evitar temperaturas extremas con el fin de que las características organolépticas del producto no se vean alteradas.
- No congelar.

8. VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

- 2 años, desde la fecha de envasado.

9. USO PREVISTO

Delicioso all i oli de ajo negro, perfecto para acompañar todo tipo de carnes y pescados, arroces, patatas y también resulta apropiado para untar sobre cualquier alimento.

Este producto es ideal para cualquier persona aficionada a la cocina creativa y al diseño de nuevos platos y recetas, ya que debido a sus cualidades ofrece un abanico de posibilidades que no tiene límites.

Restaurantes y tiendas gourmet también encontrarán un gran aliado en esta salsa, ya que tendrán la oportunidad de combinar este all i oli con otros productos y sorprender así a sus clientes con nuevas creaciones que destacarán por esos matices tan singulares que ofrece el sabor umami, característico del ajo negro.

10. CONTROL DE CALIDAD EN MATERIAS PRIMAS

Producto libre de gluten (<20 ppm).

Producto fabricado con ingredientes libres de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

11. CONTROL DE CALIDAD EN EL PROCESO

Se realizan controles de calidad, de los posibles puntos de contaminación a lo largo de todo el proceso.

12. CARACTERÍSTICAS EN PRODUCTO ACABADO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COLOR: Negro.

OLOR: Característico a ajo negro.

SABOR: "Umami" con matices de ciruela, uva pasa y regaliz.

TEXTURA: Crema-suave.

	J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L. Fabricación de salsas y condimentos naturales C/ La Región, 7 - Apto. 39 16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España Tel.: + 34 967 160 564 www.jrsuarez.com	
---	--	---

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS PROMEDIO:

pH (20°C):	3.5±0.3
CONSISTENCIA BOSTWICK (cm/30"):	0 - 4
HUMEDAD 100°C (%):	23.5
EXTRACTO ETHEREO (%):	67.9
ACIDEZ (expresada en % ácido acético):	0.8
GLUTEN (mg/kg):	<10

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (ufc/g):

AEROBIOS MESÓFILOS:	< 1.0E+04
ENTEROBACTERIAS:	< 1.0E+02
MOHOS:	< 1.0E+02
LEVADURAS:	< 1.0E+02
E. COLI:	< 1.0E+01
LISTERIA MONOCYTOGENES:	< 1.0E+02
SALMONELLA SPP.:	No detectado /25 g

VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100g:

VALOR ENERGÉTICO:	2624 kJ / 637 kcal
GRASA:	67,4 g
▪ ÁC. GRASOS SATURADOS:	7,4 g
HIDRATOS DE CARBONO:	5,6 g
▪ AZÚCARES:	4,3 g
PROTEÍNA:	2,1 g
SAL:	1,3 g

	J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L. Fabricación de salsas y condimentos naturales C/ La Región, 7 - Apto. 39 16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España Tel.: + 34 967 160 564 www.jrsuarez.com	
---	--	---

13. DECLARACIÓN ALERGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011)

Alergenos / Ingredientes	Presencia en el producto		Observaciones
	Sí	No	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	
Huevos y productos a base de huevo.	X		
Pescados y productos a base de pescado.		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		X	
Soja y productos a base de soja.		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).		X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [(Carya illinoensis) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados.		X	
Apio y productos derivados.		X	
Mostaza y productos derivados.		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg. o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	X		
Altramuces y productos a base de altramuces.		X	
Moluscos y productos a base de moluscos.		X	

14. LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOUL 22 diciembre 2005).

Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

	J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L. Fabricación de salsas y condimentos naturales C/ La Región, 7 - Apto. 39 16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España Tel.: + 34 967 160 564 www.jrsuarez.com	
---	---	---

Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsas de Mesa.

Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.