

NOMBRE DEL PRODUCTO **ACEITE AJO**  
CLAVE DEL PRODUCTO **EC 0011**

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Un aceite volátil obtenido por síntesis. Es soluble en la mayoría de los aceites y aceite mineral. Parcialmente soluble en alcohol. Es insoluble en glicerina y en propilenglicol.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Líquido oleoso cristalino.
COLOR	Amarillo claro a naranja rojizo.
OLOR Y SABOR	Característicos de ajo, fuertemente, pungente.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DENSIDAD 25°C (g/mL)	1.040 – 1.090
INDICE REFRACCIÓN 20°C	1.559 – 1.579

### APLICACIONES

Agente saborizante. Se utiliza ampliamente en aderezos, salsas, productos cárnicos, consomés, sopas deshidratadas, productos enlatados, etc. La dosificación varía dependiendo del tipo de producto y de la intensidad de sabor deseada en el producto final. Producto no directo para consumo (NRTE).

### CONCENTRACIÓN

1 kg de Aceite Ajo EC 0011 equivalen aproximadamente a 500 kg de producto natural.

### ALMACENAJE

Almacenar en su envase original, cerrado herméticamente, en un lugar fresco, seco, protegido del polvo, la luz directa y fuentes de calor.

### EMPAQUE

Envases de aluminio de 1, 5, 10, 25 kg o envases de plástico de alta densidad con anillo de seguridad de 5, 20, 50 y 180 kg. Cada envase deberá contener identificación del producto, número de lote, peso neto, fecha de producción, fecha de caducidad.

### ALÉRGENOS Y ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

Este producto está libre de alérgenos y organismos genéticamente modificados.

### VIDA DE ANAQUEL

En condiciones adecuadas de almacenaje el producto se mantiene en buen estado durante dos años. Agitar antes de usar.

### CONTENIDO CLORURO ALILO

Este producto debe contener concentración <0.1 %GC de cloruro de alilo

DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO  
FECHA ACTUALIZACIÓN: 06 OCTUBRE 2022 ELABORÓ: ING. SEBASTIAN GAYTAN MOTA  
FECHA VIGENCIA: 06 OCTUBRE 2024  
REVISÓ: IBQ JESUS EMANUEL BARRERA RICO  
AUTORIZÓ: DR. ENRIQUE PINEYRO VEGA