

Especcias y condimentos - Ajo deshidratado - Requisitos generales

1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma establece los requisitos generales que deben cumplir los ajos deshidratados destinados a la exportación y consumo interno.

2 REFERENCIAS

NB 21003 Contenido neto de productos envasados - Requisitos
NB 314001 Etiquetado de alimentos preenvasados

3 DEFINICIONES

3.1 Ajo deshidratado

Producto obtenido por deshidratación de los dientes de ajo (*Allium sativum* L.)

3.2 Defectos

3.2.1 Partículas oscuras

Zonas manchadas de color negro o café oscuro causadas principalmente por quemaduras durante el proceso de deshidratación que afectan el color normal del producto. Se considera partícula oscura.

- a) En gránulos, cuando la coloración oscura afecta una parte de la partícula o toda la partícula.
- b) En trozos, cuando la zona manchada es de una superficie mayor al 20% del trozo.

3.2.2 Partículas vegetales

Elementos constitutivos de la especie que normalmente se elimina en la preparación del producto tales como, partes de raíces, de pedúnculos, de piel y otros.

3.2.3 Materias extrañas

Partículas que no son partes del ajo y que afectan la apariencia o calidad comestible, como ser piedrecillas, trozos de polietileno o celofán, de malezas y otros.

3.2.4 Insectos y fragmentos de insectos

Insectos enteros, parte de ellos o sus estados evolutivos.

4 CLASIFICACIÓN

4.1 Según tamaño de partícula

4.1.1 Polvo

Producto homogéneo obtenido de la molienda y cernido de ajo deshidratado, cuyo tamaño de partículas sea tal que pase como mínimo el 98% por un tamiz de abertura cuadrada nominal de $355 \mu\text{m}^1$ y que además pase como mínimo el 50% por un tamiz de abertura cuadrada nominal de $140 \mu\text{m}^1$.

4.1.2 Gránulos

Producto de estructura granulosa obtenido de la molienda y cernido de ajo deshidratado, cuyo tamaño de partículas sea tal que pase como mínimo el 82% por un tamiz de abertura cuadrada nominal de $800 \mu\text{m}^2$ y sea retenido por un tamiz de abertura cuadrada nominal de $355 \mu\text{m}^1$.

4.1.3 Trozos

Producto obtenido por la deshidratación de ajo trozado y cernido cuyo tamaño de partículas sea tal que quede retenido como mínimo el 97% por un tamiz de abertura cuadrada nominal de $800 \mu\text{m}^1$.

4.2 Según grados de calidad

4.2.1 Grado 1 o extra

4.2.2 Grado 2 o escogido

4.2.3 Grado 3 o corriente

4.2.4 Grado 4 o subestándar

5 REQUISITOS

El producto debe cumplir con las características indicadas en la tabla 1.

¹ El grado 4 o subestándar no cumple con los requisitos de la norma, pero debe cumplir con las condiciones mínimas para ser apto para el consumo de acuerdo al punto 5 de la presente norma.

Tabla 1 - Polvo - Requisitos

	1	2	3	
Químicos				
Humedad % máximo	5,0	5,5	6,0	
Cenizas insolubles en ácido, % en masa seca, máximo	0,04	0,06	0,08	
Sólidos insolubles en agua hirviendo, % en masa seca, máximo	20	30	35	
Defectos				
Materias extrañas, % en masa	0	0,25	0,5	EQNB 318015

Tabla 1 - Gránulos - Requisitos

Requisitos	Grados			Método de Ensayo
	1	2	3	
Químicos:				
Humedad % máximo	5,5	6,0	6,5	
Cenizas insolubles en ácido, % en masa seca, máximo	0,02	0,03	0,06	
Sólidos insolubles en agua hirviendo, % en masa seca, máximo	20	25	25	
Defectos:				
Partículas oscuras N ^o /g	20/0,1	25/0,1	30/0,5	EQNB 318015
Partículas vegetales, % en masa	0,5	0,8	1,0	EQNB 318015
Materias extrañas, % en masa	0	0,25	0,5	EQNB 318015

Tabla 1 - Trozos - Requisitos

Requisitos	Grados			Método de Ensayo
	1	2	3	
Químicos:				
Humedad % máximo	5,5	6,0	6,5	
Cenizas insolubles en ácido, % en masa seca, máximo	0,02	0,03	0,06	
Sólidos insolubles en agua hirviendo, % en masa seca, máximo	20	25	25	
Defectos:				
Partículas oscuras, % en masa	0,5	1,0	1,5	EQNB 318015
Partículas vegetales, % en masa	0,5	0,8	1,0	EQNB 318015
Materias extrañas, % en masa	0	0,25	0,5	EQNB 318015

5.1 El producto debe estar exento de contaminación por roedores (pelos, excretas), ácaros, insectos vivos o sus estados evolutivos, muertos o fragmentos de ellos detectables al examen visual.

5.2 Se permite el uso de anti aglomerantes en una cantidad máxima de un 2 % en polvo y gránulos solamente.

NOTA

Solamente se hará uso de los aditivos permitidos por el Codex Alimentarius

5.3 El producto debe cumplir con las tolerancias para residuos de pesticidas y metales pesados establecidos en el Codex Alimentarius.

5.4 Requisitos microbiológicos

El producto debe cumplir con las características microbiológicas dadas en la tabla 2

Tabla 2 - Requisitos microbiológicos

Características	Unidad	Cantidad	Métodos de ensayo
Gérmenes aerobios mesófilos	UFC/g	3.0×10^5	NB 32003
Coliformes totales máximo	NMP/g	500	NB 32005
Escherichea coli	NMP/g	Ausencia total	NB 32020
Levaduras y mohos	UFC/g	1000 -	NB 32006
Staphilococcus presumiblemente enterotóxicos	UFC/g	Ausencia total	NB 32004
Salmonella/ 25 g		Ausencia Total	NB 32007

5.5 Requisitos organolépticos

5.5.1 Color

De ser característico según la variedad de ajo que se deshidrata.

5.2.2 sabor y olor

Debe ser característico del ajo, libre de sabores u olores extraños (mohosos, rancios, quemados u otros).

6 ENVASES

6.1 Los envases deben ser limpios, sanos y capaces de dar una adecuada protección al producto durante su almacenaje y transporte.

NOTA

El ajo deshidratado es un producto higroscópico, por lo que debe ser protegido de la humedad para evitar alteraciones.

6.2 No deben dar al producto olores ni sabores desagradables o impropios.

6.3 Los envases deben ser de material apropiado para proteger al producto de la acción de la luz.

6.4 Los envases pueden ser de papel multipliego, cajas de cartón, barriles de fibra o metal, con bolsas de polietileno u otros films adecuados convenientemente sellados, frascos de vidrio con cierre hermético, tarros de hojalata y otros.

6.5 Los envases deben cumplir con los requisitos para contenidos netos establecidos en la NB 21003.

7 ETIQUETADO

7.1 Los rótulos del producto destinado a consumo interno cumplirán con las especificaciones dadas en la norma NB 314001.

7.2 Los rótulos del producto destinado a exportación deben cumplir con lo establecido en la norma NB 314001 además de las indicaciones pedidas por el país comprador.

8 EMBALAJES

8.1 El producto envasado, cuando sea necesario, debe colocarse en embalajes de cartón corrugado u otro material que los proteja durante su almacenamiento y transporte.

a) El embalaje debe llevar etiquetas firmemente adheridas o rótulos impresos directamente.