


	FICHA TÉCNICA AJO	Versión: 001-FA
Preparado por: Sthefany Chicoma Manay	Aprobado por: Eduardo Lamas	Fecha: 01/08/16
Nombre Científico: Allium sativum Familia: Liliáceas		
Descripción del producto	La parte utilizada del ajo es el bulbo, que esta formado por unos 10-20 bulbillos o “dientes”, de forma ovoide y algo arqueada, rodeados por una túnica membranosa.	
Variedades	Morado arequipeño, Serrano, Napuri o Bellavista, Criollo, Morado Barranquino, Blanco o Extra blanco.	
Características físicas	<ul style="list-style-type: none"> • Ajo blanco o común: Su color exterior es blanquecino, y los dientes se distribuyen de forma aislada. Su tamaño es mayor que el resto de tipos, pudiendo alcanzar diámetros de 6 cm up. • Ajos morados o rosados: Su tamaño es menor y su color exterior se mueve en una amplia gama de morados-rosados. 	
Presentaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Fresco, Calibres 6 Up • Categoría 1, Categoría 2 	
Estándares de empaque	<ul style="list-style-type: none"> • Los bulbos limpios se seleccionan y clasifican por calibres. Se envasan en cajas de cartón o mallas. • Las cajas pueden ser de 20 Kg o sacos de malla (desde 0.5 a 20 kg). <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>	