

Alcaparrón fino.

Producto encurtido en un medio de salmuera.

Denominación de producto: Capparis spinosa

Origen geográfico: Marruecos/Turquía

Ingredientes del líquido de gobierno: Agua y sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Calibre Ø del fruto entre 0 y 15 mm.

Presentación Entera.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color Típico **Olor** Característico

Textura Típica **Sabor** Típico

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acidez Mínimo 0,0 Máximo 3,0

Cloruros Mínimo 14 Máximo 25

PH Mínimo 3 Máximo 5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos aerobios << 5x10 elevado a 5 ufc/g

Enterobacterias < 10 ufc/g

Coliformes totales < 10 ufc/g

Escherichia coli < 10 ufc/g

Staphylococcus aureus < 10 ufc/g

Listeria monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella spp Ausencia en 25 g



ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Envasado en barril de polietileno de alta densidad de uso alimentario y capacidad hasta 260 l.
- Para la correcta conservación del producto, los barriles deberán permanecer correctamente cerrados y con líquido de gobierno suficiente. Se aconseja la revisión de los niveles de líquido de gobierno durante el almacenamiento y que se evite la luz directa del sol.
- Consumir preferentemente dentro de los 2 años siguientes a su envasado.

CONSUMO PREVISTO

No está diseñado para su consumo directo por el cliente final, se recomienda el lavado con agua potable hasta alcanzar los parámetros de cloruros, acidez y pH óptimos para el consumo.

ALÉRGENOS

Puede contener anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO₂.

Libre de OGM's

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Real Decreto 2420/1978 de 02/06/1978. Reglamentación técnico-sanitaria en conservas vegetales y sus modificaciones posteriores. Reglamento (UE) 396/2005 de 23/02/2005. Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones posteriores.
- Reglamento (UE) 2073/2005 de 15/11/2005. Criterios microbiológicos en productos alimenticios y sus modificaciones posteriores.
- Reglamento (UE) 2023/915 de 25/04/2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus modificaciones posteriores.

Fine caper berries.

Pickled product in brine.

Product name: Capparis spinosa.

Origin: Morocco / Turkey.

Ingredients of the covering liquid: Water and salt.

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Diameter Fruit diameter 0/15 mm
Presentation Whole.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour	Typical.....	Smell	Characteristic.....
Texture	Typical.....	Taste	Typical.....

CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidity	Minimum.....	0,0.....	Maximum.....	3.....
Cloride	Minimum.....	14.....	Maximum.....	25.....
PH	Minimum.....	3.....	Maximum.....	5.....

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Aerobic microorganisms	< < 5x10 raised to 5 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
Total coliforms	< 10 ufc/g
Escherichia coll	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence in 25 g
Salmonella spp	Absence in 25 g



PACKAGING AND PRESERVATION

- Product packaged in high density polyethylene barrels for food use and capacity up to 260 l.
- For proper preservation, barrels must remain properly sealed and contain sufficient covering liquid. It is recommended to check covering liquid levels during storage and avoid direct sunlight.
- Consume preferably within 2 years after packing.

EXPECTED CONSUMPTION

This product is not designed for direct consumption by the final customer. It is recommended to wash the product with potable water until chlorides, acidity and pH reach optimal levels for consumption.

ALLERGENS

May contain sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂.

GMO's FREE

LEGISLATION

- Royal Decree 2420/1978 of 02/06/1978. Technical-sanitary regulation on canned vegetables and its subsequent amendments.
- Regulation (EU) 396/2005 of 02/23/2005. Maximum residue limits of pesticides in food and feed of plant and animal origin and its subsequent amendments.
- Regulation (EU) 2073/2005 of 15/11/2005. Microbiological criteria in foodstuffs and subsequent amendments.
- Regulation (EU) 2023/915 of 25/04/2023 on maximum limits for certain contaminants in foodstuffs and subsequent amendments.

Câprons fins.

Produit saumuré en saumure.

Nom du produit: Capparis spinosa.

Origine: Maroc/Turquie.

Ingrédients du liquide de recouvrement: Eau et sel.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Calibre Diamètre du fruit entre 0/15 mm

Présentation Entier.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur..... Typique..... **Odeur**..... Caractéristique

Texture..... Typique..... **Saveur**..... Typique

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Acidité..... Minimum..... 0,0..... Maximum..... 3

Chlorures..... Minimum..... 14..... Maximum..... 25

PH..... Minimum..... 3..... Maximum..... 5

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes aérobiques..... < < 5x10 élevé à 5 ufc/g

Entérobactéries..... < 10 ufc/g

Coliformes totaux..... < 10 ufc/g

Escherichia coll..... < 10 ufc/g

Staphylococcus aureus..... < 10 ufc/g

Listeria monocytogenes..... Absence dans 25 g

Salmonella spp..... Absence dans 25 g



EMBALLAGE ET CONSERVATION

· Produit conditionné dans des fûts en polyéthylène haute densité à usage alimentaire et d'une capacité allant jusqu'à 260 litres.

· Pour une conservation optimale, les fûts doivent rester correctement fermés et contenir un niveau suffisant de liquide de recouvrement. Il est recommandé de contrôler les niveaux de liquide pendant le stockage et d'éviter l'exposition directe au soleil.

· A consommer de préférence dans les 2 ans suivant l'emballage.

CONSOMMATION PRÉVUE

Produit impropre à la consommation sans manipulation préalable.

ALLERGÈNES

Peut contenir de l'anhydride sulfureux et des sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimée en SO₂.

Exempt d'OGM

LÉGISLATION

· Décret royal 2420/1978 du 02/06/1978. Réglementation technico-sanitaire sur les légumes en conserve et ses modifications ultérieures. Règlement (UE) 396/2005 du 23/02/2005. Limites maximales de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et ses modifications ultérieures.

· Règlement (UE) 2073/2005 du 15/11/2005. Critères microbiologiques dans les denrées alimentaires et modifications ultérieures.

· Règlement (UE) 2023/915 du 25/04/2023 relatif aux limites maximales applicables à certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications ultérieures.