

# Jalapeño en ácido acético

**Producto encurtido en un medio ácido acético.**

**Denominación de producto:** Capsicum annum.

**Origen geográfico:** India.

**Ingredientes del líquido de gobierno:** Agua, sal, ácido acético, cloruro cálcico y metabisulfito potásico.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**Calibre** No se realiza calibración de este producto.

**Presentación** Rodajas de 6 mm ± 1 mm

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Color**.....Típico.....**Olor**.....Característico

**Textura**.....Típica.....**Sabor**.....Típico

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

**Acidez**.....Mínimo.....1.....Máximo.....4

**Cloruros**.....Mínimo.....1.....Máximo.....3,5

**PH**.....Mínimo.....2.....Máximo.....4

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**Microorganismos aerobios**.....< 1x10 elevado a 5 ufc/g

**Enterobacterias**.....< 100 ufc/g

**Coliformes totales**.....< 100 ufc/g

**Escherichia coli**.....Ausencia en 25 g

**Staphylococcus aureus**.....Ausencia en 25 g

**Listeria monocytogenes**.....Ausencia en 25 g

**Salmonella spp**.....Ausencia en 25 g



## ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Producto envasado en barril de polietileno de alta densidad de uso alimentario y capacidad hasta 260 l.
- Almacenar en bidones bien cerrados evitando temperaturas extremas y manteniendo el nivel de líquido de gobierno por encima del producto.
- Consumir preferentemente dentro de los 2 años siguientes a su envasado.

## CONSUMO PREVISTO

Producto no apto para su consumo sin manipulación previa.

## ALÉRGENOS

Puede contener anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub>.

## OGM's

Producto 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.

# Jalapeño in acetic acid

**Pickled product in an acetic acid medium.**

**Product name:** Capsicum annuum.

**Origin:** India.

**Ingredients of the covering liquid:** Water, salt, acetic acid, calcium chloride and potassium metabisulfite.

## PHYSICAL CHARACTERISTICS

**Diameter** This product is not calibrated.  
**Presentation** Slices of 6 mm ± 1 mm

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

<b>Colour</b> .....	Typical.....	<b>Smell</b> .....	Characteristic
<b>Texture</b> .....	Typical.....	<b>Taste</b> .....	Typical

## CHEMICAL CHARACTERISTICS

<b>Acidity</b> .....	Minimum.....	1.....	Maximum.....	4
<b>Cloride</b> .....	Minimum.....	1.....	Maximum.....	3,5
<b>PH</b> .....	Minimum.....	2.....	Maximum.....	4

## MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Aerobic microorganisms</b> .....	< 1x10 raised to 5 ufc/g
<b>Enterobacteriaceae</b> .....	< 100 ufc/g
<b>Total coliforms</b> .....	< 100 ufc/g
<b>Escherichia coll</b> .....	Absence in 25 g
<b>Staphylococcus aureus</b> .....	Absence in 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b> .....	Absence in 25 g
<b>Salmonella spp</b> .....	Absence in 25 g



## PACKAGING AND PRESERVATION

- Product packaged in high density polyethylene barrels for food use and capacity up to 260 l.
- Store in tightly closed drums avoiding extreme temperatures and keeping the level of the covering liquid above the product.
- Consume preferably within 2 years after packing.

## EXPECTED CONSUMPTION

Product not suitable for consumption without previous handling.

## ALLERGENS

May contain sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub>.

## GMO's

Product free of GMO's.

## 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.

# Jalapeño en acid acétique

**Produit saumuré en milieu acide acétique.**

**Nom du produit:** Capsicum annum.

**Origine:** Inde.

**Ingrédients du liquide de recouvrement:** Eau, sel, acide acétique, chlorure de calcium et métabisulfite de potassium.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**Calibre** Aucun calibre n'est réalisé pour ce produit.  
**Présentation** Tranches de 6 mm ± 1 mm

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur**..... Typique..... **Odeur**..... Caractéristique  
**Texture**..... Typique..... **Saveur**..... Typique

## CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

<b>Acidité</b> ..... Minimum..... 1..... Maximum..... 4
<b>Chlorures</b> ..... Minimum..... 1..... Maximum..... 3,5
<b>PH</b> ..... Minimum..... 2..... Maximum..... 4

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Micro-organismes aérobiques</b> ..... < 1x10 élevé à 5 ufc/g
<b>Entérobactéries</b> ..... < 100 ufc/g
<b>Coliformes totaux</b> ..... < 100 ufc/g
<b>Escherichia coll</b> ..... Absence dans 25 g
<b>Staphylococcus aureus</b> ..... Absence dans 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b> ..... Absence dans 25 g
<b>Salmonella spp</b> ..... 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.
- Stocker dans des fûts hermétiquement fermés en évitant les températures extrêmes et en maintenant le niveau du liquide à recouvrir au-dessus du produit.
- 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 SO<sub>2</sub>.

## OGM's

Produit libre de OGM's.

## 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.