

Peri Peri en vinagre de alcohol

Producto encurtido en vinagre de alcohol.

Denominación de producto: Capsicum frutescens.

Origen geográfico: India.

Ingredientes del líquido de gobierno: Agua, sal y vinagre de alcohol.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Diámetro 4 - 7 cm (Según requerimiento del cliente)
Presentación Entero, varios tamaños

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color Típico **Olor** Característico
Textura Crujiente **Sabor** Típico

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

| | | | | |
|-----------------|--------|-----|--------|-----|
| Acidez | Mínimo | 1,5 | Máximo | 4,5 |
| Cloruros | Mínimo | 4 | Máximo | 6 |
| PH | Mínimo | 2,5 | Máximo | 4 |

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

- Producto envasado en barril de polietileno de alta densidad de uso alimentario y capacidad hasta 280 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 6 meses 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 SO₂.

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.

Peri Peri chili in spirit vinegar

Pickled product in spirit vinegar.

Product name: Capsicum frutescens

Origin: India.

Ingredients of the covering liquid: Water, salt and spirit vinegar.

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Diameter 4 / 7 cm (as per customer Requirement)
Presentation Whole, various sizes

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour..... Typical..... **Smell**..... Characteristic
Texture..... Crisp and crunchy..... **Taste**..... Typical

CHEMICAL CHARACTERISTICS

| |
|---|
| Acidity Minimum..... 1,5..... Maximum..... 4,5 |
| Chloride Minimum..... 4..... Maximum..... 6 |
| PH Minimum..... 2,5..... Maximum..... 4 |

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 280 l.
- Store in tightly closed drums avoiding extreme temperatures and keeping the level of the covering liquid above the product.
- Consume preferably within 6 months 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 SO₂.

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.

Piment Peri Peri au vinaigre d'alcool

Produit saumuré au vinaigre d'alcool

Nom du produit: Capsicum frutescens

Origine: Inde.

Ingrédients du liquide de recouvrement: Piment, eau, sel et vinaigre d'alcool

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Diamètre 4 - 7 cm (selon les exigences du client)
Présentation Entier, tailles variées

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur..... Typique..... **Odeur**..... Caractéristique
Texture..... Croquante, croustillante..... **Saveur**..... Typique

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

| |
|---|
| Acidité Minimum..... 1,5..... Maximum..... 4,5 |
| Chlorures Minimum..... 4..... Maximum..... 6 |
| PH Minimum..... 2,5..... Maximum..... 4 |

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 280 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 6 mois 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.

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.

Peri Peri en salmuera

Producto encurtido en un medio salmuera.

Denominación de producto: Capsicum frutescens.

Origen geográfico: India.

Ingredientes del líquido de gobierno: Agua, sal y cloruro cálcico

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Diámetro 4 - 7 cm (según requerimiento del cliente)
Presentación Entero, varios tamaños

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color Típico **Olor** Característico
Textura Crujiente **Sabor** Típico

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

| |
|---|
| Acidez Mínimo 0,7 Máximo 1,2 |
| Cloruros Mínimo 8 Máximo 10 |
| PH Mínimo 0,1 Máximo 3,3 |

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

- Producto envasado en barril de polietileno de alta densidad de uso alimentario y capacidad hasta 280 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 8 meses 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 SO₂.

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.

Peri Peri chili in brine

Pickled product in brine**Product name:** Capsicum frutescens**Origin:** India.**Ingredients of the covering liquid:** Water, salt and calcium chloride**PHYSICAL CHARACTERISTICS****Diameter** 4 / 7 cm (as per customer Requirement)
Presentation Whole, various sizes**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS****Colour** Typical **Smell** Characteristic
Texture Crisp **Taste** Typical**CHEMICAL CHARACTERISTICS****Acidity** Minimum 0,7 Maximum 1,2
Chloride Minimum 8 Maximum 10
PH Minimum 0,1 Maximum 3,3**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 280 l.
- Store in tightly closed drums avoiding extreme temperatures and keeping the level of the covering liquid above the product.
- Consume preferably within 8 months after packing.

EXPECTED CONSUMPTION

Product not suitable for consumption without previous handling.

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

Piment peri peri en saumure

Produit saumuré en milieu saumure

Nom du produit: Capsicum frutescens

Origine: Inde.

Ingrédients du liquide de recouvrement: Eau, sel et chlorure de calcium

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Diamètre 4 - 7 cm (selon les exigences du client)
Présentation Entier, tailles variées

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

| |
|---|
| Acidité Minimum..... 0,7..... Maximum..... 1,2 |
| Chlorures Minimum..... 8..... Maximum..... 10 |
| PH Minimum..... 0,1..... Maximum..... 3,3 |

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 280 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 8 mois 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.

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.