

Sweet relish

Producto encurtido en salmuera**Denominación de producto:** Pepino encurtido dulce (sweet relish)**Origen geográfico:** No especificado**Ingredientes del líquido de gobierno:** Azúcar, vinagre, agua, sal, goma xantana, benzoato sódico, sorbato potásico y colorante (E-102)**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS****Tamaño** Corte 3 x 3 x 5 mm
Presentación Troceado (relish)**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS****Color** Verde brillante **Olor** Característico
Textura Crujiente **Sabor** Agridulce**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

Acidez	Mínimo	1,65	Máximo	1,95
Cloruros	Mínimo	2	Máximo	2,5
PH	Mínimo	3,3	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 220 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 12 meses siguientes a su envasado.

CONSUMO PREVISTO

Producto no apto para su consumo sin manipulación previa.

ALÉRGENOSPuede 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.

Sweet relish

Pickled product in brine.

Product name: Sweet relish.

Origin: Not specified.

Ingredients of the covering liquid: Sugar, vinegar, water, salt, xanthan gum, sodium benzoate, potassium sorbate and colour (E-102)

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Size 3 x 3 x 5 mm Cut relish.
Presentation Chopped (relish).

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour Bright green **Smell** Characteristic
Texture Crunchy **Taste** Sweet and sour

CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidity	Minimum	1,65	Maximum	1,95
Chloride	Minimum	2	Maximum	2,5
PH	Minimum	3,3	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 220 l.
- Store in tightly closed drums avoiding extreme temperatures and keeping the level of the covering liquid above the product.
- Consume preferably within 12 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.

Sweet relish

Produit saumuré en milieu saumure.

Nom du produit: Sweet relish.

Origine: Non spécifiée

Ingrédients du liquide de recouvrement: Sucre, vinaigre, eau, sel, gomme xanthane, benzoate de sodium, sorbate de potassium, colorant (E-102)

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Calibre Coupe 3 x 3 x 5 mm.
Présentation Haché (relish)

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur Vert brillant **Odeur** Caractéristique
Texture Croquante **Saveur** Aigre-douce

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Acidité Minimum	1,65	Maximum	1,95
Chlorures Minimum	2	Maximum	2,5
PH Minimum	3,3	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 220 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 12 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.