

# Cebollita en ácido acético

**Producto encurtido en un medio ácido.**

**Denominación de producto:** Allium cepa.

**Origen geográfico:** Europa.

**Ingredientes del líquido de gobierno:** Agua, sal, ácido acético, cloruro cálcico, metabisulfito sódico. PUEDE CONTENER: Ácido cítrico, sorbato potásico, ácido ascórbico.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**Calibre** 12/16 - 16/18 - 18/21 - 21/23 - 23/24 - 28/32 - 32/35 - 40+ mm +/- 2 mm  
**Presentación** Entera.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Color** ..... Típico ..... **Olor** ..... Característico  
**Textura** ..... Típica ..... **Sabor** ..... Típico

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

<b>Acidez</b> ..... Mínimo ..... 2 ..... Máximo ..... 5
<b>Cloruros</b> ..... Mínimo ..... 2 ..... Máximo ..... 6
<b>PH</b> ..... Mínimo ..... 2,5 ..... Máximo ..... 4

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Microorganismos aerobios</b> ..... < < 5x10 elevado a 5 ufc/g
<b>Enterobacterias</b> ..... < 10 ufc/g
<b>Coliformes totales</b> ..... < 10 ufc/g
<b>Escherichia coli</b> ..... < 10 ufc/g
<b>Staphylococcus aureus</b> ..... < 10 ufc/g
<b>Listeria monocytogenes</b> ..... Ausencia en 25 g
<b>Salmonella spp</b> ..... 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.

# Onion in acetic acid

**Pickled product in an acid medium.**

**Product name:** Allium cepa.

**Origin:** Europe.

**Ingredients of the covering liquid:** Water, salt, acetic acid, calcium chloride, sodium and metabisulfite. MAY CONTAIN: Citric acid, potassium sorbate and ascorbic acid.

## PHYSICAL CHARACTERISTICS

**Diameter** 12/16 - 16/18 - 18/21 - 21/23 - 23/24 - 28/32 - 32/35 - 40+ mm +/- 2 mm  
**Presentation** Whole.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

## CHEMICAL CHARACTERISTICS

<b>Acidity</b> ..... Minimum.....	2	..... Maximum.....	5
<b>Cloride</b> ..... Minimum.....	2	..... Maximum.....	6
<b>PH</b> ..... Minimum.....	2,5	..... Maximum.....	4

## MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Aerobic microorganisms</b> .....	< < 5x10 raised to 5 ufc/g
<b>Enterobacteriaceae</b> .....	< 10 ufc/g
<b>Total coliforms</b> .....	< 10 ufc/g
<b>Escherichia coll</b> .....	< 10 ufc/g
<b>Staphylococcus aureus</b> .....	< 10 ufc/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.

# Oignon en acide acétique

**Produit saumuré en acide acétique.**

**Nom du produit:** Allium cepa.

**Origine:** Europe.

**Ingrédients du liquide de recouvrement:** Eau, sel, acide acétique, chlorure de calcium, métabisulfite de sodium. peut contenir : acide citrique, sorbate de potassium et acide ascorbique.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**Calibre** 12/16 - 16/18 - 18/21 - 21/23 - 23/24 - 28/32 - 32/35 - 40+ mm +/- 2 mm  
**Présentation** Entier.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

## CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

<b>Acidité</b> ..... Minimum.....	2	..... Maximum.....	5
<b>Chlorures</b> ..... Minimum.....	2	..... Maximum.....	6
<b>PH</b> ..... Minimum.....	2,5	..... Maximum.....	4

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Micro-organismes aérobiques</b> .....	< < 5x10 élevé à 5 ufc/g
<b>Entérobactéries</b> .....	< 10 ufc/g
<b>Coliformes totaux</b> .....	< 10 ufc/g
<b>Escherichia coll</b> .....	< 10 ufc/g
<b>Staphylococcus aureus</b> .....	< 10 ufc/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.