

Coliflor en ácido acético

Producto encurtido en un medio ácido.

Denominación de producto: Brassica oleracea L. var. botrytis L.

Origen geográfico: España.

Ingredientes del líquido de gobierno: Agua, sal, ácido acético y metabisulfito sódico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Calibre Según pedido: entera o trozos varios calibres.
Presentación Entera, trozos varios calibres.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acidez Mínimo	1,5	Máximo	4
Cloruros Mínimo	3	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 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 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.

Cauliflower in acetic acid

Pickled product in an acid medium.

Product name: Brassica oleracea L. var. botrytis L.

Origin: Spain.

Ingredients of the covering liquid: Water, salt, acetic acid and sodium metabisulfite.

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Diameter Upon request: whole, pieces of various sizes.
Presentation Whole, pieces of various sizes.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidity	Minimum.....	1,5.....	Maximum.....	4
Chloride	Minimum.....	3.....	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 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 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.

Chou-Fleur en acide acétique

Produit saumuré en acide acétique.

Nom du produit: Brassica oleracea L. var. botrytis L.

Origine: Espagne.

Ingrédients du liquide de recouvrement: Eau, sel, acide acétique et métabisulfite de sodium.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Calibre Sur demande, pièces entières de différents calibres.
Présentation Entier, pièces entières de différents calibres.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Acidité	Minimum.....	1,5.....	Maximum.....	4
Chlorures	Minimum.....	3.....	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 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.

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.

Coliflor en salmuera

Producto encurtido en un medio de salmuera.

Denominación de producto: Brassica oleracea L. var. botrytis L.

Origen geográfico: España.

Ingredientes del líquido de gobierno: Agua, sal, ácido acético y metabisulfito sódico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Calibre Según pedido: entera o trozos varios calibres.
Presentación Entera, trozos varios calibres.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acidez	Mínimo	1,5	Máximo	4
Cloruros	Mínimo	12	Máximo	15
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 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 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.

Cauliflower in brine

Pickled product in brine.**Product name:** Brassica oleracea L. var. botrytis L.**Origin:** Spain.**Ingredients of the covering liquid:** Water, salt, acetic acid and sodium metabisulfite.**PHYSICAL CHARACTERISTICS**

Diameter Upon request: whole, pieces of various sizes.
Presentation Whole, pieces of various sizes.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidity	Minimum	1,5	Maximum	4
Chloride	Minimum	12	Maximum	15
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 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 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.

Chou-Fleur en saumure

Produit saumuré en milieu saumure.

Nom du produit: Brassica oleracea L. var. botrytis L.

Origine: Espagne.

Ingrédients du liquide de recouvrement: Eau, sel, acide acétique et métabisulfite de sodium.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Calibre Sur demande, pièces entières de différents calibres.
Présentation Entier, pièces entières de différents calibres.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Acidité Minimum.....	1,5 Maximum.....	4
Chlorures Minimum.....	12 Maximum.....	15
PH Minimum.....	2,5 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 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 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.

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.