

# Guindilla Lombarda en ácido acético

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

**Denominación de producto:** Capsicum Anuum.

**Origen geográfico:** Fuera de la UE.

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

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**Calibre** 15 - 25 cm  
**Presentación** Entera, variedad en tamaño y forma.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

<b>Acidez</b> ..... Mínimo ..... 2 ..... Máximo ..... 3,5
<b>Cloruros</b> ..... Mínimo ..... 8 ..... Máximo ..... 11
<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 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 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.

# Lombarda chili in acetic acid

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

**Product name:** Capsicum annuum

**Origin:** Outside the EU

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

## PHYSICAL CHARACTERISTICS

**Diameter** 15 - 25 cm  
**Presentation** Whole, variable size and shape

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

## CHEMICAL CHARACTERISTICS

<b>Acidity</b>	Minimum	2	Maximum	3,5
<b>Cloride</b>	Minimum	8	Maximum	11
<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>	< 100 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 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 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.

# Piment Lombarda en acide acétique

**Produit saumuré en milieu acide acétique.**

**Nom du produit:** Capsicum annum

**Origine:** Hors UE

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

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**Calibre** 15 - 25 cm  
**Présentation** Entières, taille et forme variables.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

## CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

<b>Acidité</b> ..... Minimum..... 2..... Maximum..... 3,5
<b>Chlorures</b> ..... Minimum..... 8..... Maximum..... 11
<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> ..... < 100 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 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 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.

# Guindilla en ácido acético

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

**Denominación de producto:** Capsicum Frutescens.

**Origen geográfico:** España.

**Ingredientes del líquido de gobierno:** Agua, ácido acético, sal, metabisulfito sódico y cloruro cálcico. puede contener: ácido cítrico, sorbato potásico y ácido ascórbico.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**Calibre** No se realiza calibración de este producto.  
**Presentación** Entera, variedad en tamaño y forma.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

<b>Acidez</b> .....Mínimo.....	2.....	<b>Máximo</b> .....	5
<b>Cloruros</b> .....Mínimo.....	3.....	<b>Máximo</b> .....	6
<b>PH</b> .....Mínimo.....	2,5.....	<b>Máximo</b> .....	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.

# Chili in acetic acid

**Pickled product in an acetic medium.**

**Product name:** Capsicum Frutescens.

**Origin:** Spain.

**Ingredients of the covering liquid:** Water, acetic acid, salt and sodium metabisulphite. may contain: citric acid, potassium sorbate and ascorbic acid.

## PHYSICAL CHARACTERISTICS

**Diameter** No calibration is performed for this product.  
**Presentation** Whole, variety in size and shape.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

## CHEMICAL CHARACTERISTICS

<b>Acidity</b> .....	Minimum.....	2.....	Maximum.....	5
<b>Cloride</b> .....	Minimum.....	3.....	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.

# Piment en acid acétique

**Produit saumuré en milieu acide acétique.**

**Nom du produit:** Capsicum Frutescens.

**Origine:** Espagne.

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

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**Calibre** Aucun étalonnage n'est effectué pour ce produit.  
**Présentation** Entières, variété de taille et de forme.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

## CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

<b>Acidité</b> ..... Minimum..... 2..... Maximum..... 5
<b>Chlorures</b> ..... Minimum..... 3..... 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.

# Guindilla no nacional en ácido acético

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

**Denominación de producto:** Green Chily.

**Origen geográfico:** India.

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

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**Calibre** 6-14 mm o corte de 13 mm.

**Presentación** Entera y corte de 13 mm.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Color</b> .....	Típico.....	<b>Olor</b> .....	Característico
<b>Textura</b> .....	Típica.....	<b>Sabor</b> .....	Típico

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

<b>Acidez</b> .....	Mínimo.....	3	Máximo.....	3,6
<b>Cloruros</b> .....	Mínimo.....	3,5	Máximo.....	4,5
<b>PH</b> .....	Mínimo.....	2,5	Máximo.....	3,3

## 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 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 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.

# Non-fermented chili pepper in acetic acid

**Pickled product in an acetic medium.**

**Product name:** Green Chili.

**Origin:** India.

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

## PHYSICAL CHARACTERISTICS

**Diameter** 6-14 mm or 13 mm cut.  
**Presentation** Whole and 13 mm cut.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

## CHEMICAL CHARACTERISTICS

<b>Acidity</b> .....	Minimum.....	3.....	Maximum.....	3,6
<b>Chloride</b> .....	Minimum.....	3,5.....	Maximum.....	4,5
<b>PH</b> .....	Minimum.....	2,5.....	Maximum.....	3,3

## 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 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 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.

# Piment non fermenté dans l'acide acétique

**Produit saumuré en milieu acide acétique.**

**Nom du produit:** Green Chili.

**Origine:** Inde.

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

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**Calibre** Morceaux de 6/14 o 13 mm.

**Présentation** Morceaux de 13 mm.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur**..... Typique..... **Odeur**..... Caractéristique

**Texture**..... Typique..... **Saveur**..... Typique

## CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

**Acidité**..... Minimum..... 3..... Maximum..... 3,6

**Chlorures**..... Minimum..... 3,5..... Maximum..... 4,5

**PH**..... Minimum..... 2,5..... 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 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.