

# Preparado variante en ácido acético

**Producto encurtido en medio ácido acético.**

**Denominación de producto:** Variante

**Origen geográfico:** España.

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

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**Calibre** Picadillo pequeño o grande  
**Presentación** Mezcla 2 frutos / 3 frutos / 4 frutos / 5 frutos...

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

<b>Acidez</b> .....	Mínimo.....	1,5	Máximo.....	4
<b>Cloruros</b> .....	Mínimo.....	5	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 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.

# Variant preparation in acetic acid

**Pickled product in an acetic medium.**

**Product name:** Variant.

**Origin:** Spain.

**Ingredients of the covering liquid:** Water, acetic acid, salt, potassium metabisulfite

## PHYSICAL CHARACTERISTICS

**Diameter** Large or small mince.  
**Presentation** Mixture 2 fruits / 3 fruits / 4 fruits / 5 fruits...

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

## CHEMICAL CHARACTERISTICS

<b>Acidity</b> Minimum	1,5	Maximum	4
<b>Chloride</b> Minimum	5	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 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.

# Variante préparée en acide acétique

**Produit saumuré en milieu acide acétique.**

**Nom du produit:** Variante.

**Origine:** Espagne.

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

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**Calibre** Picadillo petit ou grand.  
**Présentation** Mélange 2 fruits / 3 fruits / 4 fruits / 5 fruits...

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

## CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

<b>Acidité</b> ..... Minimum.....	1,5	..... Maximum.....	4
<b>Chlorures</b> ..... Minimum.....	5	..... 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 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.

# Preparado variante en salmuera

**Producto encurtido en un medio salmuera.**

**Denominación de producto:** Variante

**Origen geográfico:** España.

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

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**Calibre** Picadillo pequeño o grande  
**Presentación** Mezcla 2 frutos / 3 frutos / 4 frutos / 5 frutos...

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

<b>Acidez</b>	Mínimo	1,5	Máximo	4
<b>Cloruros</b>	Mínimo	8	Máximo	12
<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.

# Variant preparation in brine

**Pickled product in brine.****Product name:** Variant.**Origin:** Spain.**Ingredients of the covering liquid:** Water, acetic acid, salt, calcium chloride and potassium Metabisulfite.**PHYSICAL CHARACTERISTICS****Diameter** Large or small mince.  
**Presentation** Mixture 2 fruits / 3 fruits / 4 fruits / 5 fruits...**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS****Colour** Typical **Smell** Characteristic  
**Texture** Typical **Taste** Typical**CHEMICAL CHARACTERISTICS**

<b>Acidity</b>	Minimum	1,5	Maximum	4
<b>Chloride</b>	Minimum	8	Maximum	12
<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 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.

