

# Ajo blanco en salmuera

**Producto encurtido en un medio de salmuera.**

**Denominación de producto:** Allium sativum.

**Origen geográfico:** China.

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

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**Calibre** 250 / 350 unidades por Kg.  
**Presentación** Entero.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

<b>Acidez</b> Mínimo	0,5	<b>Máximo</b>	2,5
<b>Cloruros</b> Mínimo	10	<b>Máximo</b>	25
<b>PH</b> Mínimo	2,5	<b>Máximo</b>	4,5

## 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.

# White garlic in brine

**Pickled product in brine.**

**Product name:** Allium stivum.

**Origin:** China.

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

## PHYSICAL CHARACTERISTICS

**Diameter** 250 / 350 units per Kg.  
**Presentation** Whole.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

## CHEMICAL CHARACTERISTICS

<b>Acidity</b> ..... Minimum.....	0,5	..... Maximum.....	2,5
<b>Chloride</b> ..... Minimum.....	10	..... Maximum.....	25
<b>PH</b> ..... Minimum.....	2,5	..... Maximum.....	4,5

## 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.

# Ail blanc en saumure

**Produit saumuré en milieu saumure.**

**Nom du produit:** Allium sativum.

**Origine:** China.

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

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**Calibre** 250 / 350 unités par kg.

**Présentation** Entier.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

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

## CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

**Acidité** Minimum 0,5 Maximum 2,5

**Chlorures** Minimum 10 Maximum 25

**PH** Minimum 2,5 Maximum 4,5

## 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 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.