



CEREZA CONFITADA

Denominación del producto

CEREZA ROJA CONFITADA N°2 (22-24)

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido por cocción de cerezas en jarabes de concentraciones crecientes hasta quedar impregnados de dicho jarabe. Posteriormente las cerezas son escurridas y envasadas en su formato correspondiente.

LISTADO DE INGREDIENTES

INGREDIENTE	NÚMERO (E-)	FUNCIÓN TECNOLÓGICA	%
Cereza extra calibrada (22-24)			25%
Jarabe de glucosa y fructosa			59%
Azúcar			15%
Ácido cítrico	E-330	Acidulante	<1% ⁽¹⁾
Sorbato potásico	E-202	Conservante	<0,1% ⁽¹⁾
Metabisulfito sódico	E-223	Conservante	< 0,01% ⁽¹⁾
Eritrosina	E-127	Colorante	< 0,02% ⁽¹⁾

(1) Según Reglamento 1333/2008 y posteriores modificaciones

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Según Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones

	(*)	(**)
Cereales que contengan gluten y productos derivados		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevos		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados		
Frutos de cáscara		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentración >10 mg/kg SO ₂	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

(*) Utilizado como ingrediente (**) Pueden estar en forma de trazas por contaminación en fábrica

USO ESPERADO

Producto listo para su consumo.

POBLACIÓN DE DESTINO

Destinado a toda la población en general excepto diabéticos por su alto contenido en azúcar y alérgicos a sulfitos.

MODO DE PRESENTACIÓN

FORMATO	PESO NETO	UNIDAD DE VENTA	PALETIZADO
Caja cartón	10 Kg	1 unidad	72 cajas/palet
Caja cartón	5 Kg	1 unidad	144 cajas/palet
Cubo polipropileno	4 Kg	1 unidad	126 cubos/palet
Cubo polipropileno	2 Kg	1 unidad	140 cubos/palet
Barril polipropileno	37 Kg	1 unidad	12 barriles/palet

CARACTERÍSTICAS E INFORMACIÓN DE CALIDAD

ORGANOLÉPTICAS	Aspecto	Cereza extra calibrada
	Color	Rojo vivo
	Olor	Característico del producto
	Sabor	Dulce característico cereza confitada
FÍSICO-QUÍMICAS	pH	3,5 +/- 0,3
	Grados Brix	72° +/- 2
	S02	< 100 mg/kg
	Calibre 2	22-24 mm

MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	OBJETIVO	LÍMITE MÁX. LEGAL (1)
	Aerobios mesófilos totales	≤ 100 ufc/g	-
	Mohos y levaduras	≤ 500 ufc/g	-
	Salmonella	Ausencia en 25 g	-
	Listeria	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g

(1) Según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones

CONTAMINANTES	Plomo	≤ 0,1 mg/kg (en fruta fresca)
	Cadmio	≤ 0,05 mg/kg (en fruta fresca)
	Melamina	≤ 2,5 mg/kg

Según Reglamento (CE) 1881/2006 y posteriores modificaciones

PLAGUICIDAS	El producto cumple con los límites establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y posteriores modificaciones
-------------	---

CRITERIOS DE SEGURIDAD	Ausencia de impurezas y cuerpos extraños a la fruta
------------------------	---

OTRAS CARACTERÍSTICAS	Producto LIBRE de Organismos Genéticamente Modificados
	Producto LIBRE de Radiaciones Ionizantes

NUTRICIONALES	Valor energético Kcal	289 Kcal/100 g
	Valor energético KJ	1228 KJ/100 g
	Grasas	< 0,1 g/100 g
	De las cuales saturadas	< 0,01 g/100 g
	Hidratos de carbono	71,8 g/100 g
	De los cuales azúcares	47,8 g/100 g
	Proteínas	0,2 g/100 g
	Fibra alimentaria	0,5 g/100 g
Sal	<0,1 g/100 g	

Según Reglamento (CE) 1169/2011

VIDA ÚTIL

Formato caja y cubo de polipropileno: 1 año desde la fecha de fabricación.
Formato barril de polietileno: 5 años desde la fecha de fabricación

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco, alejado de productos químicos y olores extraños.

LEGISLACIÓN APLICABLE

El producto se ajustará a las Normativas de la Legislación Alimentaria Española y de la Unión Europea que le sean aplicables, incluyendo seguridad alimentaria, microbiología, aditivos, contaminantes, alérgenos, OMG's, plaguicidas y pesticidas, considerando que siempre deberá cumplir todas las publicaciones existentes, así como todas las modificaciones que de éstas deriven.

Producto fabricado en la UE para LAZENTRAL

C/ Botánica 49, 3º- 2ª [08908] L'Hospitalet de Llobregat BARCELONA . T. 932 630 184 . www.lazentral.eu