

 	Product	Puré de cereza ácida	Style	Pasteurizado
	Origin Fruit	Serbia, Poland, France	Size	Vaso plástico cerrado de 1 kg

Composition	Description	Percentage		
	CEREZAS	90 %		
	AZÚCAR	10 %		
	Puré hecho a base de cerezas cosechados en madurez óptima. Las cerezas ácidas se aplastan y se tamizan para separar el zumo y la pulpa. El puré se pasteuriza .			
Características físicas	Descripción	Tolerancia per 1000g		
Materia extraña	Cualquier material extraño, no vegetal, o vegetal tóxico	NINGUNO		
Material vegetal ajeno	Cualquier material vegetal no tóxico, no proveniente de la planta madre.	NINGUNO		
Material vegetal	Cualquier material vegetal no tóxico, proveniente de la planta madre.	NINGUNO		
Cualidades organolépticas	Descripción			
Color	Rojo oscuro			
Olor	Típico de las cerezas, sin olores extraños.			
Sabor	Típico de las cerezas, sin sabores extraños.			
Textura	Puré homogéneo.			
Envasado	Descripción			
Presentación	Tamaño correcto para el producto, limpio, intacto, incluyendo el palet.			
Marcado	Grande, claro y completamente legible. Debe incluir: Nombre, variedad, peso, lote de producción y fecha de caducidad. Nombre y dirección del productor. Debe cumplir las regulaciones de Crops.			
Sellado	100% cerrado, fuerte y limpio. Cajas: Cinta azul bien adherida a la caja, no arrugada. Las alas de la caja coinciden cuando se Cierra.			
Situación en línea producción	Cerrado en plástico azul, apto para contacto con alimentos. Doblado sobre el producto para taparlo y protegerlo completamente. Suficientemente fuerte para permitir el desencajado sin romperse.			
Control de producción	Descripción			
HACCP	Un plan de HACCP está implementado.			
Detección de metales	Detector que rechaza piezas-test embolsadas , min 2.5mm Ferroso, 3.0mm No-ferroso & 4.0mm Acero inoxidable			
Controles de temperatura	Temperatura del producto envasado final no debe superar los -18°C (congelado) o 6°C (enfriado)			
Controles de peso	No se envasan pesos inferiores < peso nominal			
Estándares microbiológicos Ref. Fruit 01.01.2011		Estado product		
	Target/g	Maximum/g	Agroquímicos	Cfr EC & indiv. country legislation
TVC	<30 000	300 000	Metales pesados	Cfr EC & indiv. country legislation
Total Coliforms	<100	1 000	Otros contaminantes	Cfr EC & indiv. country legislation
E.Coli	<10	10	GMO	Absence cfr EC 1829/2003 & 1830/2003

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664
FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928-532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL:
central@alcruzcanarias.com

Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoja 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582

Staph. Aureus	<10	100	Ionización	No
Salmonela	absence/25g	absence/25g		
Listeria mono.	absence/25g	absence/25g	Calidad química	
			Brix @ 20° C	19.7 - 23.7
			pH	2.8 - 3.8
Estado alergénico	See annex		Nutritional Data	See annex