ESPECIFICACIÓN
CEREZAS

Ref: 547

1. DESCRIPCIÓN

Guindas deshuesadas IQF, elaboradas a partir de cerezas frescas, limpias, maduración adecuada, sin ningún tipo de fermentación. Sin azúcar ni conservantes añadidos. Color, sabor y sabor típicos de la variedad. Sin calibrar.

Nombre científico: *Prunus cerasus* Variedad: Lambert, Van, Bing o similares

Origen: EU – fuera de la EU

Ingredientes: 100 % guinda

2. PARÁMETROS ANALÍTICOS

pH	N/A
Brix	Min 14
Acidez	N/A

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS y ORGANOLÉPTICAS:

Color	Uniforme, propio del producto en su correcto estado de maduración.
Sabor/olor	Característico de este producto en fresco
Presentación	Como si fuera fresco, sin tallo
Textura	Tierna y fresca

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

*En referencia la normativa EU No.2073/2005

Tipo	**Objetivo ***	**Máximo ***
E. coli	<100 ufc/g	<1000 ufc/g
Listeria monocytogenes	No detectado /25g	<100 ufc/gr
Salmonella	No detectado /25g	No detectado /25g

Nota: Los productos industriales no se consideran listos para el consumo

ALCRUZ CANARIAS

ESPECIFICACIÓN CEREZAS

6. DEFECTOS

Parámetros	Tolerancia (1 kg)
a. Fruta inmadura	3 %
b. Fruta demasiado madura	4 %
c. Daño mecánico	4 %
d. Bloques (3 unidades)	5 %
e. Fruta estropeada / podrida	0,1 %
f. Fruta con síntoma de enfermedad	2 %
g. Fruta con imperfecciones	6 %
h. Contenido en piedras	1unidad / 3 kg
i. Fruto deformado (ligeramente estrujado)	12 %
j. Materias extrañas vegetales	0,05 %

7. VALORES NUTRICIONALES

	Por 100g
Energía	248 KJ / 59 kcal
Grasas Delascuales Saturadas	0.3 g 0.07 g
Carbohidratos Deloscuales azúcares	12.2 g 8.5 g
Fibra	1.6 g
Proteína	1 g
Sal	0 g

8. ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE TRANSPORTE

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Cámara & Retail & Consumidor -18ºC
VIDA ÚTIL	24 meses a -18º C

9. EMBALAJE Y ETIQUETADO

Envase primario	Bolsa plástico de alta o baja densidad de pendiendo del formato
Envase secundario	Cajas de cartón
Peso	Dependiendo del formato Totes, 10 kg, 4x2,5 kg, 5x1kg etc.

Etiquetado	Nombre de producto / Nombre y dirección del Importador – Distribuidor / Marcaje que permite la identificación de lote / Peso / Vida de consumo preferente / Información sobre el contenido: proteger contra la descongelación.

10. INSTRUCCIONES DE USO / PREPARACIÓN

Dejar descongelar durante 2 horas en el refrigerador. No volver a congelar una vez descongelado.

11. USO ESPERADO

El producto está destinado para el consumo humano y se puede utilizar sin ningún procesamiento adicional.
El producto no tiene ningún grupo específico de usuarios.
Despuésde la descongelación sugerida se puede utilizar para todo tipo de recetas de repostería, batidos etc...

12. LEGISLACIÓN APLICABLE

Contenido de metales Pesados	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 2023/915 (deroga a 1881/2006) y sus actualizaciones
Residuo de Pesticidas	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones
OGM	No contiene, en base con la actual Legislación de la UE Reglamento 1829/2003 y sus actualizaciones

ESPECIFICACIÓN
CEREZAS

Alérgeno	No contiene, en base con la actual Legislación de la UE Reglamento 1169/2011 y sus actualizaciones
Otros contaminantes	En base con la actual Legislación de la UE
Ionización	No
Etiquetado	En base con el Reglamento 1169/2011 para UE

Para más información sobre Legislación Europea de los alimentos, por favor encuéntrela en el siguiente enlace: http://eur-lex.europa.eu