

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Cerezas confitadas.

INGREDIENTES

Cereza (25%), Jarabe de Glucosa y fructosa (59%), Azúcar, Acidulante E-330, Conservantes E-202 y E-223 y Colorante E-100 y E-133.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Producto obtenido por el cambiado durante cuatro días el agua, con el fin de que la cereza pierda el conservante., su hervido y su puesta en agua y azúcar, añadiéndole el colorante. Durante unos días se realiza el mismo proceso, calentando y añadiéndole azúcar hasta que la cereza coja el punto necesario de color y textura. Se envasa y etiqueta.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

º Brix	74
pH	3.2-3.8
SO₂	< 100 p.p.m

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Escherichia Coli	Ausencia /g
Salmonella	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g
Listeria Monocytogenes*	< 10 ² ufc/g

CONTAMINANTES

Melamina**	< 2,5 mg/kg
-------------------	-------------

*De acuerdo con lo establecido en Reglamento CE Reglamento (UE) nº 1129/2011

**De acuerdo con lo establecido en el Reglamento 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007.

***De acuerdo con lo establecido en el Reglamento 1881/2006 modificado por Reglamento CE 2023/915

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Cereza redonda y verde
SABOR	Dulce, característico de fruta confitada
TEXTURA	Firme

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

Valor energético	289 kcal (1228 kJ)
Grasas	< 0,1 g
de las cuales Saturadas	< 0,01 g
Hidratos de Carbono	71,8 g
de las cuales Azúcares	47,8 g
Fibra alimentaria	0'5 g
Proteínas	0,2 g
Sal	< 0,1 g

ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE

Los ingredientes de este producto no contienen O.M.G. ni son derivados de otros productos que hayan sido modificados genéticamente.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Industria Alimentaria. No destinado especialmente a población de riesgo.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de 12 meses de su fecha de fabricación.

ENVASADO

Detección de metales.

En botes de plástico de 1, 5 ó 10 kg o cajas de cartón de 5 kg.

Envases de plástico aptos para alimentación.

ETIQUETADO

Irà una etiqueta en cada envase especificando:

Denominación del producto

Peso Neto

Fecha de consumo preferentemente

Relación de ingredientes

Nº de lote (fecha de fabricación invertida)

R.G.S.E.A.A.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservar en lugar fresco y seco. Se recomienda mantener una refrigeración <15°C para una mejor conservación del producto. Reservar de sitios soleados.

MODO DE EMPLEO

Se consume directamente y/o como uso en cocina: pastelería.

CUMPLIMIENTO DE LEGISLACIÓN VIGENTE

PLAGUICIDAS: Cumple con los LMR de plaguicidas de acuerdo al Reglamento (CE) N.º 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas (y modificaciones posteriores).

OGM: Este producto y/o sus ingredientes no se encuentran incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

CONTAMINANTES: Cumple el Reglamento (CE) 2023/915 y modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REGISTRO SANITARIO

R.G.S.E.A.A.: 23.00029/A

ELABORADO POR:

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 10-01-2025

FECHA: 10-01-2025



Coloma García Artesanos

TURRONES Y DULCES

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

CEREZAS VERDES

REVISIÓN: 10

FECHA: 10-01-2025

PÁGINA: 2 / 2

LISTA DE ALÉRGENOS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	SI	NO	TRAZAS	
Gluten o cereales que contienen gluten		X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		
Huevos y productos a base de huevos		X		
Pescado y productos a base de pescado		X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		
Soja y productos a base de soja		X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		
Frutos de cáscara		X		
Apio y productos derivados		X		
Mostaza y productos derivados		X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	X			
Altramuces y productos a base de altramuces		X		
Moluscos y productos a base de moluscos		X		

OTRAS SUSTANCIAS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	SI	NO	TRAZAS	
Carne de vacuno		X		
Carne de cerdo		X		
Carne de pollo		X		
Gelatina		X		
Sacarosa	X			
Fructosa	X			
Maíz		X		
Levadura		X		
Legumbres		X		
Fenilalanina		X		
Glutamato (E-620 a E-625)		X		
Ácido benzoico		X		
Benzoato sodico (E-211)		X		
Sorbato potasico (E-202)	X			
p-Hidroxibenzoato (E-214 a E-219)		X		
Tartrazina (E-102)		X		
BHA/BHT (E-320 E-321)		X		
Amarillo Ocaso FCF (E-110)		X		
Amarillo anaranjado S (E-110)		X		
Amaranto (E-123)		X		
Rojo cochinilla A (E-124)		X		
Canela		X		
Vainilla		X		
Cilantro		X		
OMG		X		

ELABORADO POR:

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 10-01-2025

FECHA: 10-01-2025