



FICHA TÉCNICA

Cerezas Verde 3 kg

Código: 6404

Código EAN: 8427754064041

F.C.: 02/06/2022

F.R.: 09/05/2025



1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Cereza verde confitada.

DESCRIPCIÓN: Producto obtenido por cocción de cerezas en jarabes de concentraciones crecientes hasta quedar impregnadas de dicho jarabe. Posteriormente las cerezas son envasadas en el mismo jarabe y sometidas a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial.

2. INGREDIENTES:

INGREDIENTE	NÚMERO (E-)	FUNCIÓN TECNOLÓGICA	%
Cereza calibrada (20-22)	-	-	25%
Jarabe de glucosa y fructosa	-	-	59%
Azúcar	-	-	15%
Ácido cítrico	E-330	Acidulante	<1% *
Sorbato potásico	E-202	Conservante	<0.1% *
Metabisulfito sódico	E-223	Conservante	<0.01% *
Curcumina	E-100	Colorante	<0.02% *
Azul brillante	E-133	Colorante	

* Según Reglamento (CE) 1333/2008 y posteriores modificaciones

3. USO ESPERADO Y POBLACIÓN DE DESTINO:

Producto listo para su consumo.

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

4. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

Según Reclamento (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 >10mg/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

5. CARACTERÍSTICAS E INFORMACIÓN DE CALIDAD:

ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Cereza entera deshuesada
Color	Verde menta
Olor	Característico del producto
Sabor	Dulce caractrístico cereza confitada

MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	OBJETIVO	LÍMITE MÁXIMO LEGAL (2)
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

(2) 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