

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA / TECHNICAL SPECIFICATION	Página / Page 1 de 1 Edición / Edition 10 Fecha / Date 01 05 20
	EPT-0451	CEREZA EN ALMIBAR DENSO PRIMERA / FIRST CLASS CHERIES IN HEAVY SYRUP

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO				1. PRODUCT NAME			
Cereza en almíbar denso primera				First class cherries in syrup.			
2. MARCA				2. BRAND			
HELIOS				HELIOS			
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO				3. PRODUCTO DESCRIPTION			
Cereza desrabada, deshuesada, teñida de rojo, entera, confitada y en almíbar denso.				Pitted ,stemmed, coloured in red, candied and in heavy syrup cherries.			
4. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE				4. PACKING DESCRIPTION			
Envase de hojalata barnizada, litografiada de 850 ml de capacidad				Varnish tin, lithographed,850 ml capacity			
5. INGREDIENTES				5. INGREDIENTS			
Cerezas*, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante: ácido cítrico, colorante: eritrosina y carmín cochinilla. *Contiene anhídrido sulfuroso .				Cherries*, sugar, glucose and fructose syrup, acidulant: citric acid, colouring : erythrosine (E127) and carmine cochineal (E120) *Contains sulfur dioxide .			
6. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS				6. ANALYTIC CHARACTERISTICS			
° Brix		50 ± 3		° Brix		50 ± 3	
pH		3,8 ± 0,3		pH		3,8 ± 0,3	
Peso Neto		950 g		Net Weight		950 g	
Peso Ecurrido		460 g		Drained weight		460 g	
7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL				7. NUTRITIONAL FACTS			
Valor medio por 100 g.				Average value per 100 g.			
Valor energético		205 kcal / 870,5 kJ		Energetic value		205 kcal / 870,5 kJ	
Grasas		0,0 g		Fats		0,0 g	
De las cuales saturadas		0,0 g		Of which saturates		0,0 g	
Hidratos de carbono		50,0 g		Carbohydrate		50,0 g	
De los cuales azúcares		48,5 g		Of which sugars		48,5 g	
Fibra alimentaria		1,5 g		Fibre		1,5 g	
Proteínas		0,5 g		Protein		0,5 g	
Sal		0,0 g		Salt		0,0 g	
8. FECHA CONSUMO PREFERENTE				8. BEST BEFORE DATE			
Antes de 4 años desde la fecha de fabricación.				4 years after the date of manufacture.			
9. CONDICIONES ALMACENAMIENTO				9. STORAGE CONDITIONS			
Lugar fresco y seco, temperatura óptima 8-15°C				Dry and cool place, optimum temperature 8-15°C			
10. INFORMACIÓN OGM'S				10. OGM'S INFORMATION			
Cumple Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003				Complies with Standards 1829/2003 and 1830/2003.			
11. INFORMACIÓN ALERGENOS				11. ALLERGY DATA			
Cereales que contengan gluten	NO	Castañas de Pará	NO	Cereals Containing Gluten	NO	Chestnuts from Pará	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Pistachos y productos derivados	NO	Crustaceans and products thereof	NO	Pistachios and their derivatives	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	Nueces de Macadamia y productos derivados	NO	Eggs and products thereof	NO	Macadamia nuts and their derivatives	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Apio y productos derivados	NO	Fish and products thereof	NO	Celery and by-products	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Mostaza y productos derivados	NO	Peanuts and products thereof	NO	Mustard and by-products	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	Soybeans and products thereof	NO	Sesame grains and products made from sesame grains	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos concentraciones > 10 mg/kg	SI	Milk and their derivatives (including lactose)	NO	Sulfur dioxide and sulphites in concentrations > 10 mg/kg	YES
Almendras y derivados	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	Almonds and their derivatives	NO	Lupines and lupine products	NO
Avellanas y derivados	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO	Hazelnuts and their derivatives	NO	Molluscs and products made from molluscs	NO
Anacardos y derivados	NO			Cashew and their derivatives	NO		

Elaborado por: Inés Fernández

Revisado y aprobado por: M^a Eugenia Pérez