

Código: 09-034 – Marca: Ginos srl

Denominación comercial <i>Denominación legal de venta</i>	Mangiatutto – Cerezas amargas deshuesadas <i>Guindas deshuesadas en almíbar Fruta entera y triturada</i>
VIDA ÚTIL MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	30 meses a partir de la fecha de producción CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en breve plazo (4-8 días).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: cerezas amargas deshuesadas 68 %, azúcar 21 %, glucosa, espesante: E440. Directiva CE 2003/89 y modificaciones posteriores: El producto no contiene alérgenos - Reg. 828/14 – Sin gluten. El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03. Reglamento (UE) n.º 775/2018 – Origen del ingrediente principal (fruta): UE – fuera de la UE	
Envase primario	Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 100 mm – h: 118 mm Conforme al Reglamento CE 1935/2004 - 10/2011 y modificaciones posteriores Código de reciclaje: FE40 (acero - metal)
Cantidad nominal	880 g
Envase secundario	Retrocontractil con bandeja de cartón ondulado Código de reciclaje [Bandeja (PAP20) → Papel] – [Envase térmico (LDPE4) → Plástico]
Dimensiones del envase térmico	205 x 308 x 120 h (mm)
Paletización	unidades/envase térmico: 6 – envases térmicos/capa: 12 – capas/palé: 12
Palé EPAL	80 x 120 x 164 h (cm)
EAN unidad de venta	8 023910 09034 5
EAN Thermopack	(01) 0 8023910 009034 5 (15) AAMMGG (10) Lote
Condiciones de transporte	Manipular a temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto y textura: cerezas amargas deshuesadas, enteras y compactas, en salsa de cerezas amargas trituradas Color: el producto presenta un color rojo vivo. Sabor y aroma: propios de la fruta y con el dulzor adecuado.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores

pH: 3,2 ± 0,1 Brix: 20° ± 0,4 Contaminantes: dentro de los límites de la legislación italiana y europea vigente. Cuerpos extraños: ausentes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y sus modificaciones y adiciones.

Producto microbiológicamente estable: no se ha observado crecimiento bacteriano tras una incubación de 15 días a 32 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas).

Producto pasteurizado.

Carga bacteriana mesófila: < 100 UFC/1 g *Listeria*

monocytogenes: ausente

Estafilococos coagulasa-positivos: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO

Energía: 743 kJ / 175 kcal Grasas: <

0,5 g

- de los cuales ácidos grasos

saturados: 0 g Hidratos de carbono: 43 g

- de los cuales azúcares:

38 g Proteínas: 0,7 g

Sal: 0 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

ALÉRGENOS

Las sustancias alergénicas incluidas en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y sus modificaciones posteriores se indican en la lista de ingredientes de la etiqueta

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento CE 852/2004