

<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>	<b>CONFITES</b>
<b>DENOMINACION COMERCIAL</b>	<b>CEREZAS AL MARRASQUINO AVIÓN</b>

<b>DEFINICIÓN</b>			
Confites: Productos obtenidos al recubrir distintos núcleos de productos alimenticios con azúcares o aditivos edulcorantes, coberturas, chocolates y otros ingredientes. Dentro de los confites se distingue la fruta bañada de chocolate o cobertura: fruta confitada entera o fraccionada, recubierta de chocolate o cobertura.			
<b>NORMAS APLICABLES</b>			
Real Decreto 348/2011. Real Decreto 135/2010. Reglamento 1881/2006.			
<b>PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS</b>			
Producto tradicional de cobertura de chocolate de cerezas deshuesadas seleccionadas.			
<b>INGREDIENTES</b>			
Cereza confitada 65 % (cereza 50%, jarabe de glucosa, conservadores: sorbato potásico, benzoato sódico y METABISULFITO SÓDICO, colorante E-127, aroma de anís y marrasquino 0,01%) y chocolate 35 % (cacao: 45 % mínimo; azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, aroma de vainilla, emulgente: lecitina).			
<b>ALERGENOS</b>			
Contiene SULFITOS.			
<b>ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE – OMG</b>			
No contiene			
<b>OTRAS MENCIONES DE ETIQUETADO O INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA</b>			
Contiene SULFITOS, no precisa si está descrito el E-223 como bisulfito sódico.			
<b>USO ESPERADO DEL PRODUCTO</b>			
Consumo directo			
<b>POBLACION VULNERABLE</b>			
Población alérgica a los SULFITOS. Población diabética. Menores de 3 años.			
<b>PROPIEDADES NUTRICIONALES (Reglamento CE nº 1169/2011)</b>			
	VALOR ENERGÉTICO	381 (1600)	Kcal (Kjul)/100g
	GRASAS	11	g/100g
	GRASAS SATURADAS	7,4	g/100g
	HIDRATOS DE CARBONO	67	g/100g
	AZÚCARES	67	g/100g
	PROTEÍNAS	2,1	g/100g
	SAL	0	g/100g

<b>PRESENTACIÓN</b>	
Bolsas de 500 g y 250 g. Display de 3 Kg	
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	
Mantener en lugar seco y fresco.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	
1 año desde envase secundario; 16 meses desde baño cobertura.	
<b>INSPECCIÓN EN EXPEDICIÓN</b>	
Inspección visual: Integridad de envases y embalajes: Estar debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos y de otros animales posibles portadores de contaminaciones. Correspondencia entre producto e indicaciones de etiquetado y rotulación: Identificación de producto, de empresa y de lote (si procede). Inspección analítica: Recuento total de aerobios mesófilos: máximo 10.000 col/g Recuento mohos y levaduras: máximo 300 col/g Enterobacterias totales: ausencia de col/g Arsénico: menos 0,1 ppm Plomo: menos 0,2 ppm	