

CEREZA DESHIDRATADA VARIEDAD ‘LAPINS’



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

ORIGEN:

Extremadura (Cáceres), España

MATERIA PRIMA:

Cereza variedad ‘Lapins’ (*Prunus avium* Lindl.)

PROCESAMIENTO:

Cerezas seleccionadas, lavadas y deshuesadas, sometidas a deshidratación osmótica y deshidratadas en estufa de aire caliente hasta alcanzar una actividad de agua inferior a 0.6.

INGREDIENTES:

Cereza variedad ‘Lapins’, glicerol, inulina, ácido cítrico (E-330), ácido ascórbico (E-300).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Rojo oscuro intenso.	Característico del producto, libre de olores extraños.	Dulce afrutado, libre de sabores extraños.	Tierna.

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO:

ENVASADO:

En atmósfera modificada con gas inerte (>95% nitrógeno, <5% oxígeno) en bolsas selladas de polietileno.

ALMACENAMIENTO:

En lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Hasta 12 meses de la fecha de producción, en su envase no abierto y sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.

CEREZA DESHIDRATADA VARIEDAD 'LAPINS'

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	Resultados	Método
Aerobios mesófilos	<10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
Mohos y levaduras	<1 UFC/g	ISO 21527-1:2008
Coliformes totales	<1 UFC/g	ISO 4832:2006
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g	ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/25 g	ISO 6579-1:2017

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

°BRIX (25 °C)	61.20 ± 3.38
pH (25 °C)	3.87 ± 0.05
Acidez (25 °C)	1.19 ± 0.09
Humedad (%)	53.42 ± 4.99
$\alpha\omega$ (25 °C)	0.57 ± 0.01

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información nutricional	Por 100 g	Método
Energía (Kcal/100g)	152.83	Cálculo. Reglamento (UE) N° 1169/2011 25 de Octubre
Grasa total (g)	0.07	Método Soxhlet
Hidratos de carbono (g)	27.18	Cálculo. Por diferencia
Fibra alimentaria (g)	16.92	AOAC 985.29
de los cuales Inulina (g)	10.08	HPLC/RI
Proteínas (g)	2.41	Método Kjeldahl
Sodio (mg)	4.25	Absorción atómica