

| | |
|----------------|--|
| Name / Nombre: | WHOLE SWEETENED DRIED CRANBERRIES. ARANDANOS ROJOS DESHIDRATADOS ENTEROS. |
|----------------|--|

| | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Denominación comercial: | ARANDANOS ROJOS DESHIDRATADOS ENTEROS |
|-------------------------|---------------------------------------|

GENERAL CHARACTERISTICS / Características generales

| | |
|-----------------------------|--|
| Definition / Definición: | This product is produced by infusing a sucrose syrup into sliced superior grade cranberries, prepared from the sound mature berries of the commonly cultivated cranberry plant (<i>Vaccinium macrocarpon</i>). The fruit is processed in accordance with Good Manufacturing Practices (GMP). Este producto es elaborado a partir del infusión con azúcar de frutos frescos, limpios, sanos y maduros de las plantas de arándanos / cranberry. La fruta es procesada en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). |
| Ingredients / Ingredientes: | Cranberries (Arándanos Rojos) Sugar Azúcar (Sacarosa) |
| Additives / Aditivos | High oleic vegetal oil (<1%) / Aceite vegetal alto oleico (<1%). |

SENSORY CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

| | |
|----------------------------------|--|
| Colour / Color: | Typical, uniform cranberry red Típico rojo oscuro uniforme. |
| Flavor and aroma / Sabor y olor: | Typical of wholesome, sound, sugar infused, tart cranberries flavors. Típicos de cranberries sanos infundidos en azúcar. Libre de olores y sabores indeseables. |
| Size / Tamaño | • 125 +/- 15 ud./100gr |

PHISICAL- CHEMICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FISICO – QUÍMICAS

| | |
|---------------------|----------|
| Moisture / Humedad: | 12 -17 % |
|---------------------|----------|

MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

| | |
|---|---------------|
| Standard Plate Count / Aeróbios totales | < 500 CFU/g |
| Yeast & Mold / Mohos y levaduras. | < 500 CFU/gr. |

TOLERANCES / TOLERANCIAS:

| | |
|---|---|
| Remains of stems and leaf / Restos de hojas y tallos: | Máx 2 ud. / 10Kg |
| Other foreign matter / Otras materias extrañas: | None / (Stones, wood, plastic, nylon, etc) Cero (Piedras, madera, plástico, nylon) |

| PACKAGING MATERIALS / MATERIALES DE EMBALAJE | |
|--|--|
| Primary packing / Embalaje primario: | Blue polyethylene bag, thickness: 40 microns. Bolsa de polietileno color azul (40 micrones espesor) |
| Secondary packing / Embalaje secundario: | Cardboard box, capacity 10 Kg. Caja de cartón capacidad 10 kilos netos |
| Tape / Cinta: | Plastic blue / Plástica color azul. |

| LABEL INFORMATION / INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA: |
|--|
| Product name / Nombre de Producto National registration numbers / RNPA y RNE Lot number and packing date / Fecha de empaque y lote de producción. Net weight (Kg) / Peso Bruto (Kg). Shelf life / Vida útil del producto. Preservative / Conservante Name and address of manufacturer / Nombre y Dirección del fabricante. Contry of origin / País de origen. |

| OTHER CHARACTERISTICS / OTRAS CARACTERÍSTICAS | |
|--|--|
| Shelf life /Vida útil: | 18 month / 18 meses. |
| Storage and shipping conditions / Almacenaje y transporte: | Store in a cool, dry place out of direct sunlight. Avoid shock and / or rough handling, which may affect the packing and damage the contents. Mantener en lugar fresco y seco al abrigo de exposición solar. Evitar los golpes y/o manejo brusco, que pudieran afectar al embalaje y deteriorar el contenido. |

| ADDITIONAL INFORMATION / INFORMACION COMPLEMENTARIA | |
|---|---|
| Intented use / Uso previsto | This product are mainly used as an industrial ingredient in fruit preparations for dairy, mixed fruit, ceral bars, granolas and bakery. / Este producto es usado principalmente como ingrediente industrial en preparaciones de fruta para lácteos, mix de frutas barras de cereales y panificados. |
| Packing list | Details of Lot number and packing date / Detalle de lotes y fechas de empaque. Tolerances summary / Resumen de tolerancias. Microbiological information (each 6 months) / Información microbiológica (cada 6 meses) |
| Polulants / Contaminantes | Pesticide residues (analysis and records of applications) According to EU Legislation / Residuos de pesticidas (análisis de residuos y registros de aplicaciones) |