

 F.MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION				FECHA/DATE		04/03/19	
	MELOCOTÓN GLASEADO				Rev.		06	
	GLACE PEACH				STANDARD		X	
	CÓDIGO/CODE:				ET-MELOCO.ST.G/06		SPECIFIC	
CLIENT								

DESCRIPCIÓN				DESCRIPTION			
El melocotón pelado (enteros o en mitades deshuesados) se cuece con azúcar y jarabe de glucosa hasta conseguir un grado Brix de 73-75°. Una vez terminado el confitado se baña en azúcar glas para conseguir la textura característica del producto.				Peeled peach (whole or in halves pitted) is boiled in sugar and glucose syrup till getting 73-75° Brix. Once the candying process is finished, it is dipped in icing sugar till getting the characteristic texture of product.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
Color		Sabor		Colour		Flavour	
Típico del producto		Melocotón		Typical of product		Peach	
Corte/Cut							
		Mitades deshuesados/ Peach Halves pitted					

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:		Melocotón, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa		Ingredients:		Peach, sugar, glucosa-fructose syrup	
Aditivos:		Antioxidante (E-330), conservantes (E-202) y aroma		Additive:		Antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & flavour	
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4 y 5.)		Sulfitos: 100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)		Sulphites: 100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis	
Reseña etiquetado		Contiene sulfitos		Labelled review		It contains sulphites	
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	77	± 2	Refractómetro	°Brix:	77	± 2	Refractometer
pH	3,7	± 0,3	pH-metro	pH	3.7	± 0.3	pH-meter

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS		
Aerobios totales	Levaduras y Mohos	Coliformes y E. Coli	Total Count Plate	Yeast and Mould	Coliform & E. Coli
Max. 2000 ufc/g	Max. 200 ufc/g	<10 ufc/g	Max. 2000 cfu/g	Max. 200 cfu/g	<10 cfu/g

ENVASES, ALMACENAMIENTO				PACKAGING, STORAGE			
Envases: Ver ficha logística				Packaging: See logistic data sheet			
Almacenamiento: Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).				Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE				BEST BEFORE DATE			
12 meses (si está correctamente almacenado)				12 month (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Glúten	OMG	Irradiados	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated
SO ₂	Ausencia	Ausencia	No	SO ₂	Absence	Absence	No
REQUISITOS LEGALES INFORMACIÓN REGLAMENTARIA				LEGAL & REGULATORY INFORMATION REQUIREMENTS			
El producto está elaborado de acuerdo con la Legislación UE				Product is manufactured according to the EU legislation			
REGISTRO SANITARIO				HEALTH REGISTRATION			
21.033019/LO				21.033019/LO			
USOS Y CONSUMIDOR DE DESTINO				EXPECTED USES AND FINAL CONSUMER			
Adornos, coberturas,... para alimentación humana dirigido a toda la población en general				Decoration, coatings,... suitable for human consumption directed to all kind of population in general.			

DIETAS/ DIETS				
Halal	Kosher	Orgánica/ Organic	Vegetariana/ Vegetarian	Vegana/ Vegan
Apto/Fit	En tramites	No apto/ Unfit	Apto/ Fit	Apto/ Fit

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION		
Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product		% de la IDR
Valor energético/ Nutritional Value	1343 KJ/ 316 Kcal	16,0 %
Grasas/Fat	<0.50 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats	0.0 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	79.0 g	29,6 %
De los cuales azúcares/ Of which sugars	74.0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	1.4 g	*
Proteínas/ Proteins	0.9 g	1,8 %
Sal/ Salt	0.0 g	0 %

* No se ha establecido el IDR/ Non stablished the RDI

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved		 CIF 871199780	CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date y stamp:
F.Moreno Candied Fruits S.L (941130757)			
Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:			
EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER			