

 F. MORENO CANDIED FRUITS S.L.U	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	22/05/2019
	MELÓN ESCARCHADO CRYSTALLIZED MELON		Rev.	07
	CÓDIGO/CODE:		STANDARD	X
	ET-MELON.ST.E/07		SPECIFIC	
			CLIENT	

DESCRIPCIÓN				DESCRIPTION			
El melón pelado se cuece con almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75°. Una vez terminado el confitado se bañan en almibar virgen para conseguir la cristalización y adherencia característica del producto.				Peeled melon are boiled with syrup till getting 73-75°Brix. When the candying process is finished they are dipped in syrup till getting crystallization and characteristic adherence of product.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
Color	Natural	Rojo	Verde	Colour	White	Red	Green
Sabor	Melón			Taste	Melon		
Forma/ Form							
	Trozos/ Pieces						

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Melón (SULFITOS), jarabe de glucosa-fructosa, azúcar			Ingredients:	Melon (SULPHITES), glucos-fructose syrup, sugar		
Aditivos:	antioxidante (E-330), y conservador (E-202)			Additive:	antioxidant (E-330) & preservatives (E-202)		
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	
Colorantes:	Natural	Rojo	Verde	Colours:	White	Red	Green
	Ausencia	E-120	E-100, E133		Absence	E-120	E-100, E133
Reseña etiquetado		SULFITOS		Labelled review		SULPHITES	
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	80	± 2	Refractómetro	°Brix:	80	± 2	Refractometer
pH	4,0	± 0,3	pH-metro	pH	4.0	± 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 months (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Gluten	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 tramitación	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	1532 kJ/ 360 kcal	
Grasas/Fat	<0,10 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats	<0,04 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	88,0 g	
De los cuales azúcares/ Of which sugars	53,0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	1,6 g	
Proteínas/ Proteins	0,2 g	
Sal/ Salt	0,0 g	

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

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