

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION	FECHA/DATE	12/02/2019
	FRUTA SURTIDA ESCARCHADA ASSORTED CRYSTALLIZED FRUIT	Rev.	02
CÓDIGO/CODE:	ET-FSEFM.ST.E/02	STANDARD	X
		SPECIFIC CLIENT	

DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION
Frutas surtidas que han sido cocidas con azúcar y jarabe de glucosa hasta conseguir 73-75 °Brix y una textura, sabor y aspecto característicos. Una vez terminado el confitado se bañan en almíbar hasta conseguir la cristalización y adherencia característica del producto.	Assorted fruits have been boiled with sugar and glucose syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, flavour and aspect. Once the candying process is finished they are dipped in syrup till getting the characteristic crystallization and adherence of the product.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Color	Típico del producto
Sabor	Característico
Color	Typical of product
Taste	Characteristic
Corte/Cut	


CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS
Ingredientes:	Frutas (naranja, sandía, pera, calabaza, ciruela, melón, clementina, albaricoque, cereza), azúcar, jarabe de glucosa- fructosa.
Aditivos:	Antioxidante (E-330), conservador (E-202), colorantes (E-120, E-127, E-100 y E-133) y aroma
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4 y 5.)	Sulfitos: 100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis
Reseña etiquetado	SULFITOS
Rango	Tolerancia
Método	Target
°Brix:	81
pH	3,5
Reseña etiquetado	SULPHITES
Rango	Tolerance
Método	Method
°Brix:	81
pH	3.5

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

ENVASES, ALMACENAMIENTO	PACKAGING, STORAGE
Envases: Caja 400 gr (peso neto)	Packaging: Box 400 gr. (net weight)
Almacenamiento: Temp. óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco)	Storage: Optimal temperature between 8-15 °C (in a cool and dry 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
SO ₂	Ausencia
Gluten	OMG
Ausencia	Ausencia
OMG	Irradiados
No	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
Apto/Fit	En proceso/In process
Orgánica/ Organic	Vegetariana/ Vegetarian
No apto/ Unfit	Apto/Fit (excepto E-120)
Vegana/ Vegan	
	Apto/Fit (excepto E-120)

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 wich fats	<0.04 g	
De los cuales ácidos grasos TRANS / Of TRANS fats	<0.04 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	88.0 g	
- De los cuales azúcares/ Of wich sugars	53,0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	1.6 g	
Proteínas/ Proteins	0.2 g	
Sal/ Salt	0,0 g	
Colesterol/ Cholesterol	<0.1 mg	

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved		CLIENT:
F. Moreno Candied Fruits S.L (941130757)		Firma, fecha y sello:
Firma, fecha y sello:		Signature, date y stamp:
 EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER		
CIF B71199780		