

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE 12/02/19 Rev. 02 STANDARD X SPECIFIC CLIENT	
		FRUTA CITRICA GLASEADA GLACE CITRIC FRUIT			
CÓDIGO/CODE:		ET-CITRGFM.ST.G/02			

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
Frutas cítricas que han sido cocidas con azúcar y jarabe de glucosa hasta conseguir 73-75 °Brix. Una vez terminado el confitado, se baña en azúcar glacé para conseguir la textura característica del producto.		Citric fruits have been boiled with 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 ORGANOLEPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Típico del producto	Colour	Typical of product
Sabor	Característico	Taste	Characteristic
Corte/Cut 			

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Frutas (Naranja, clementina, limón), azúcar, jarabe de glucosa-fructosa.			Ingredients:	Fruits (orange, clementine, lemon), sugar, glucose-fructose syrup.		
Aditivos:	Antioxidante (E-330), conservador (E-202).			Additives:	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	
Reseña etiquetado		SULFITOS		Labelled review		SULPHITES	
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	80	± 2	Refractómetro	°Brix:	80	± 2	Refractometer
pH	3,5	± 0,3	pH-metro	pH	3.5	± 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: caja 300 gr. (peso neto)				Packaging: Box 300 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, GLÚTEN, 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 proceso/In process	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	1528 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	88.2 g	
- De los cuales azúcares/ Of wich sugars	87,0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	3 g	
Proteínas/ Proteins	0.3 g	
Sal/ Salt	0,0 g	
Colesterol/ Cholesterol	<0.1 mg	

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