






F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
MARRON CONFITADO
CANDIED CHESTNUT

CÓDIGO/CODE: ET-MAR.ST.C/09

FECHA/DATE	07/10/2019
Rev.	09
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	

DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION
Las castañas, peladas, se cuecen con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico. La crema de marrón se realiza triturando trozos de marrón confitado proporcionando una textura untuosa al producto.	Peeled chestnuts are boiled syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, taste and aspect. Marron paste is made by grinding candied chestnut pieces giving a greasy texture to the product.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Sabor	Colour	Flavour
Típico del producto	Característico	Typical of product	Characteristic
Corte/Cut			
	Entero/ Whole	Trozos/ pieces	Crema de marrón / Brown cream
Tamaño/ Size	Gordo/ Big size	Irregular / Irregular	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Castaña, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar			Ingredients:	Chestnut, glucosa-fructose syrup, sugar		
Aditivos:	antioxidante (E-330), conservantes (E-202, E-211) y aroma.			Additive:	antioxidant (E-330), preservatives (E-202, E-211) & flavour		
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 4. y 5.)		E-202+E211: 1000 ppm E-330: Quantum satis		Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)		E-202+E211: 1000 ppm E-330: Quantum satis	
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	74	± 2	Refractómetro	°Brix:	74	± 2	Refractometer
pH	4,8	± 0,3	pH-metro	pH	4,8	± 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			
En almíbar: 3 años (si está correctamente almacenado)				In syrup: 3 years (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Gluten	OMG	Irradiados	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated
No	Ausencia	Ausencia	No	No	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	1415 kJ/ 334 kcal	
Grasas/Fat		<0,50 g
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats		0.14 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrates		80,5 g
De los cuales azúcares/ Of which sugars		64,9 g
Fibra alimentaria/ Fibre		3,9 g
Proteínas/ Proteins		0,4 g
Sal/ Salt		0,0 g

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