

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION FRESA GLASEADA GLACE STRAWBERRY	FECHA/DATE 15/02/2019 Rev. 02 STANDARD x SPECIFIC CLIENT
	CÓDIGO/CODE: ET-FSEGM.ST.G/02	

DESCRIPCIÓN Las fresas han sido cocidas con almibar hasta conseguir 75-77 °Brix. Una vez terminado el confitado, se baña en azúcar glacé para conseguir la textura característica del producto.	DESCRIPTION Strawberry have been boiled with syrup till getting 75-77° 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



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Fresa, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa.			Ingredients:	Strawberry, sugar, glucose-fructose syrup.		
Aditivos:	Antioxidante (E-330), conservador (E-202), colorantes (E-120) y aroma			Additives:	antioxidant (E-330) & preservatives (E-202), colours (E120), & flavour		
Concentración máxima <small>(Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4 y 5.)</small>	Sulfitos: 100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis			Maximum Concentration <small>Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)</small>	Sulphites: 100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		
Reseña etiquetado	SULFITOS			Labelled review	SULPHITES		
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	82	± 2	Refractómetro	°Brix:	82	± 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) Almacenamiento: Temp. óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco)				Packaging: Box 300 gr. (net weight) Storage: Optimal temperature between 8-15 °C (in a cool and dry place).			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 12 meses (si está correctamente almacenado)				BEST BEFORE DATE 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 21.033019/LO				HEALTH REGISTRATION 21.033019/LO			
USOS Y CONSUMIDOR DE DESTINO Adornos, coberturas,... para alimentación humana dirigido a toda la población en general				EXPECTED USES AND FINAL CONSUMER 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	No apto/ Unfit	No apto/ Unfit

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION		
	Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product	% de la IDR
Valor energético/ Nutritional Value	1527.8 kJ/ 359.8 kcal	
Grasas/Fat	<0,10 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats	0,0 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	0,3g	
Sal/ Salt	<0.01 g	

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