



F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION PIEL DE NARANJA CON DEXTROSA ORANGE PEEL WITH DEXTROSE

CÓDIGO/CODE:

ET-NRJPIELSDEXT.ST.C/02

FECHA/DATE	30/01/2025
Rev.	02
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
La piel de naranja se cuece con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75°. Una vez terminado el confitado se envuelve en dextrosa para conseguir la textura característica del producto.		Orange peel are boiled in syrup till getting 73-75° Brix. Candied orange strips are drained and covered with dextrose before final inspection.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Sabor	Colour	Flavour
Típico del producto	Naranja	Typical of product	Orange
Corte/Cut	Tiras/Strips		
		Cubos/Diced	
Tamaño/Size	6x60 y 6x80	4x4 6x6 9x9	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:		Piel de naranja (SULFITOS), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y cobertura de dextrosa.		Ingredientes:		Orange peel (SULPHITES), glucose-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & dextrose cover.	
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. y 5.)		Sulphites: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis	
Reseña etiquetado				Labelled review			
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	76	± 2	Refractómetro	°Brix:	76	± 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: Ver ficha logística Almacenamiento: Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).				Packaging: See logistic data sheet Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE				BEST BEFORE DATE			
Escurrido: 12 meses (si está correctamente almacenado)				Drained: 12 month (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Glúten	OMG	Irradiados	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated
So2	Ausencia	Ausencia	No	So2	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
certificable	certificable	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		1424 KJ / 335 Kcal
Grasas/Fat	<0.50 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats	<0.1 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	81.8 g	
De los cuales azúcares/ Of which sugars	67.9 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	4.2 g	
Proteínas/ Proteins	<0.50 g	
Sal/ Salt	0.03 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 and stamp: