

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION ALBARICOQUE CONFITADO CANDIED APRICOT		FECHA/DATE 01/02/2023 Rev. 09 STANDARD X SPECIFIC CLIENT	
CÓDIGO/CODE:		ET-ALBA.ST.C/09			
DESCRIPCIÓN			DESCRIPTION		
Los albaricoques (enteros o en mitades deshuesados) se cuecen con un almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75º y una textura, sabor y aspecto característico.			Apricots (whole or in halves pitted) are boiled in syrup till getting 73-75 ºBrix and a texture, taste and characteristic aspect.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Color		Sabor	Colour		Flavour
Típico del producto		Albaricoque	Typical of product		Apricot
Corte/Cut					
	Entero / Whole		Mitades / Halves		
				Cubos/ Diced	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS		
Ingredientes:		Albaricoque (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa antioxidante (E-330) y conservador (E-202)	Ingredients:		Apricot (sulphites), glucose-fructose syrup 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		Target	Tolerance
°Brix:	73	± 2	°Brix:	73	± 2
pH	3,6	± 0,3	pH	3.6	± 0.3
% exudado	< 5%		% syrup	< 5%	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS		
Aerobios totales		Levaduras y Mohos	Total Count Plate		Yeast and Mould
Max. 2000 ufc/g		Max. 200 ufc/g	Max. 2000 cfu/g		Max. 200 cfu/g
Coliformes y E. Coli		<10 ufc/g	Coliform & E. Coli		<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		
Escurrido: 18 meses (si está correctamente almacenado)			Drained: 18 months (if correctly stored)		
En almíbar: 3 años (si está correctamente almacenado)			In syrup: 3 years (if correctly stored)		
ALERGENOS, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAOS			ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED		
Alérgenos		Gluten	Allergens		Gluten
SO ₂		Ausencia	SO ₂		Absence
OMG		Ausencia	GMO		Absence
Irradiados		No	Irradiated		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
certificable		certificable	No apto/ Unfit		Apto/ Fit
					Vegana/ Vegan
					Apto/ Fit
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION*					
Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product					% de la IDR
Valor energético/ Nutritional Value		1302 kJ/ 306 kcal			
Grasas/Fat		<0,50 g			
De los cuales ácidos grasos saturados/ Of which fats		<0.1 g			
Hidratos de carbono/ Carbohydrates		76.1 g			
De los cuales azúcares/ Of which sugars		70.5 g			
Fibra alimentaria/ Fibre		0.5 g			
Proteínas/ Proteins		0.2 g			
Sal/ Salt		<0.1 g			
Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved					
F.Moreno Candied Fruits S.L (941130757)			CLIENT:		
Firma, fecha y sello:			Firma, fecha y sello:		
Signature, date and stamp:			Signatura, date y stamp:		
EVA MARTINEZ CIRAUQUI					
QUALITY MANAGER					
F. MORENO CANDIED FRUITS, S.L. CIF: B71199760					
C/ Los Adobes, 4 Tel.: 941 130 757 31340 MARICILLA (Navarra) Spain					