


 F. MORENO CANDIED FRUITS S.L.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	28/03/2022
	CLEMENTINA CONFITADA CANDIED CLEMENTINE		Rev.	10
	CÓDIGO/CODE:		STANDARD	X
	ET-CLEMENT.ST.C/10		SPECIFIC	
		CLIENT		

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
La clementina se cuece con un almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.		Clementine is boiled in syrup till getting 73-75 °Brix and a texture, taste and characteristic aspect.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Sabor	Colour	Flavour
Típico del producto	Mandarina	Typical of product	Mandarine
Corte/ Cut		 Típico del producto/ Typical of product	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:		Clementina (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)		Ingredients:		Clementine (sulphites), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202)	
Origen product final		España		Finished product origin		Spain	
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos 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	
Ácido cítrico (E-330)		Su adición en el producto dependerá de la acidez del mismo		Citric acid (E-330)		Its addition will depend on the acidity of the product	
Reseña etiquetado		SULFITOS		Labelled review		SULPHITES	
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	73	± 2	Refractómetro	°Brix:	73	± 2	Refractometer
pH	3,6	± 0,3	pH-metro	pH	3.6	± 0.3	pH-meter
% exudado	< 5%			% syrup	< 5%		

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			
Escurrecido: 18 meses (si está correctamente almacenado)				Drained: 18 months (if correctly stored)			
En almibar: 3 años (si está correctamente almacenado)				In syrup: 3 years (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTÉN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, 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	
certificable		certificable		No apto/ Unfit		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		3,9 g
Proteínas/ Proteins		0,4 g
Sal/ Salt		0,0 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 (941130757)	CLIENT:
Firma, fecha y sello:	Firma, fecha y sello:
Signature, date and stamp:	Signature, date and stamp:
EVA MARTINEZ CIRAUQUI	
QUALITY MANAGER	

