



F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION

CALABAZA CONFITADA  
CANDIED PUMPKIN

CÓDIGO/CODE:

ET-CALABZ.ST.C/20

FECHA/DATE 17/03/2022

Rev. 20

STANDARD X

SPECIFIC

CLIENT

DESCRIPCIÓN				DESCRIPTION			
La calabaza pelada se acondiciona para su presentación comercial (catas, barras, láminas o cubos) y se cuece con almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.				Pumpkin is prepared for its commercial presentation (cut in pieces, bars, slices or diced) and it is boiled in syrup till getting 73-75 °Brix and a texture, taste and characteristic aspect.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
Color		Sabor		Colour		Flavour	
Natural	Rojo	Verde	Calabaza	Natural	Red	Green	Pumpkin
Corte/ Cut							
		Cata/ Piece	Barra/ Bar	Lámina/ Slice	Lám. Precortada/ Precut slices	Cubos/ Diced	
Tamaño/ Size	Pasta/Peel Paste	Irregular/ Irregular	170x50x50 mm ± 10 mm	30mm +/- 5mm 50 mm +/- 5mm 3.5mm +/- 0.5 mm		6X6 ± 1 mm	10x10 ± 1 mm
% trozo				10-15%			

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS					
Ingredientes:	Calabaza ( <b>sulfitos</b> ), jarabe glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y colorante*			Ingredients:	Pumpkin ( <b>sulphites</b> ), glucose-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & colour*				
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				
*Colorantes (a elegir):	Natural	Rojo	Verde	Verde natural* (bajo pedido)	*Colours (choose):	White	Red	Green	Natural Green* (purchase order)
	Ausencia	E-120	E-100, E-133	E-141		Absence	E-120	E-100, E-133	E-141
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 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			
Ecurrido: 18 meses (si está correctamente almacenado) Pasta: 1 año En almibar: 3 años (si está correctamente almacenado)				Drained: 18 months (if correctly stored ) Peel paste: 1 year In syrup: 3 years (if correctly stored )			
ALERGENOS, GLUTÉN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Gluten	OMG	Irradiados	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated
SO <sub>2</sub>	Ausencia	Ausencia	No	SO <sub>2</sub>	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, coating... 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 (excepto E-120)	Apto/ Fit (excepto E-120)			

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION		
Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product		% de la IDR
Valor energético/ Nutritional Value	1301 KJ/ 306 Kcal	
Grasas/Fat	<0.50 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats	0.00 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	76.0 g	
De los cuales azúcares/ Of which sugars	66.0 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)

Firma, fecha y sello:  
Signature, date and stamp:



**EVA MARTINEZ CIRAUQUI**  
**QUALITY MANAGER**

**CLIENT:**

Firma, fecha y sello:  
Signature, date y stamp: