



F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
CEREZA CONFITADA
CANDIED CHERRY

CÓDIGO/CODE:

ET-CRZZN.CL.C/02

FECHA/DATE	06/09/2024
Rev.	02
STANDARD	
SPECIFIC	
CLIENT	X

DESCRIPCIÓN La cereza, limpia, deshuesada y calibrada, se cuece con almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75, y una textura, sabor y aspecto característicos.	DESCRIPTION Cherry is cleaned, stone removed & calibrated. It is boiled with syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, taste and aspect.
---	---

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Color Roja	Colour Red
Sabor Característico	Taste Characteristic
Apariencia Integridad y/o defectos superficiales < 10% superficie	Appearance Integrity and/or superficial defects < 10% surface
Materias extrañas Huesos o fracciones admitidos: 0,5%	Foreign bodies Stones or pieces admitted: 0,5%

Corte/Cut	 Entera/ Whole			
------------------	--	--	--	--

Tamaño/Size	16/18 mm	18/20 mm	20/22 mm	22/24 mm
	Máx. admitido de 1,75% ± de diferencia calibre/ Max. admitted 1,75% ± size difference			
Origen	España		Spain	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS
Ingredientes Cereza (SULFITOS), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y concentrado de zanahoria negra.	Ingredients: Cherry (SULPHITES), glucose-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservative (E-202) & black carrot concentrate

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:	Colours:		
Reseña etiquetado	Labelled review		
Rango	Target	Tolerancia	Method
°Brix: 73	73	± 2	Refractómetro
pH <3,5	<3.5	± 0.3	pH-metro
% exudado <5 %	% syrup < 5%		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS
Aerobios totales Max. 2000 ufc/g	Total Count Plate Max. 2000 cfu/g
Levaduras y Mohos Max. 200 ufc/g	Yeast and Mould Max. 200 cfu/g
Coliformes y E. Coli <10 ufc/g	Coliform & E. Coli <10 cfu/g

ENVASES, ALMACENAMIENTO Envases: Ver ficha logística Almacenamiento: Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).	PACKAGING, STORAGE Packaging: See technical specifications Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)
---	---

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Escurrecido: 18 meses (si está correctamente almacenado)	BEST BEFORE DATE Drained: 18 months (if correctly stored)
--	--

USOS Y CONSUMIDOR DE DESTINO Adornos y 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.
--	--

ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS	ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED
Alérgenos SO ₂	Allergens SO ₂
Glúten Ausencia	Gluten Absence
OMG Ausencia	GMO Absence
Irradiados No	Irradiated No

REQUISITOS LEGALES INFORMACIÓN REGLAMENTARIA El producto está elaborado de acuerdo con la Legislación UE	LEGAL & REGULATORY INFORMATION REQUIREMENTS Product is manufactured according to the EU legislation
--	---

REGISTRO SANITARIO 21.033019/LO	HEALTH REGISTRATION 21.033019/LO
---	--

USOS Y CONSUMIDOR DE DESTINO Adornos y 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 certificable	Kosher certificable	Orgánica/ Organic No apto/ Unfit	Vegetariana/ Vegetarian 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	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		0.9 g
Proteínas/ Proteins		0.1 g
Sal/ Salt		<0.1 g

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