

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	29/03/2022
	CIRUELA CONFITADA		Rev.	09
	CANDIED PLUM		STANDARD	X
	CÓDIGO/CODE:		SPECIFIC	
	ET-CIRU.ST.C/09		CLIENT	

DESCRIPCIÓN Las ciruelas peladas se cuecen con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.		DESCRIPTION Peeled plums are boiled in syrup till getting 73-75 °Brix and a texture, taste and characteristic aspect.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Verde	Colour	Green
Sabor	Característico	Taste	Characteristic
Corte/ Cut		 Entera/ Whole	
Tamaño/Size	Pequeño/ Small	Mediano/ Medium	Gordo/ Big

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHISICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:		Ciruela (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y colorantes (E-100 y E-133)		Ingredientes:		Plum (sulphites), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & colours (E-100 & E-133)	
Origen producto 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	
Reseña etiquetado		SULFITOS		Labelled review		SULPHITES	
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	74	± 2	Refractómetro	°Brix:	74	± 2	Refractometer
pH	4,0	± 0,3	pH-metro	pH	4.0	± 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
Max. 2000 ufc/g		Max. 200 ufc/g	<10 ufc/g	Max. 2000 cfu/g		Max. 200 cfu/g
						Coliform & E. Coli
						<10 cfu/g

ENVASES, ALMACENAMIENTO Envases: Ver ficha logística Almacenamiento: Temperatura óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).				PACKAGING, STORAGE Packaging: See logistic data sheet Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Escurreido: 18 meses (si está correctamente almacenado) En almíbar: 3 años (si está correctamente almacenado)				BEST BEFORE DATE Drained: 18 months (if correctly stored) In syrup: 3 years (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTEN, 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 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, 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	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	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	

* No se ha establecido el IDR/ Non stablished the RDI

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 and stamp:
---	--	---



CIF B71199780