

 <i>Francisco Moreno</i> Since 1902 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	02/01/2019
	FRUTA SURTIDA CONFITADA ASSORTED CANDIED FRUIT		Rev.	12
			STANDARD	X
			SPECIFIC	
	CÓDIGO/CODE:	ET-FS.ST.C/12	CLIENT	

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
Las frutas surtidas se cuecen con almibar hasta conseguir 73-75 °Brix y una textura, sabor y aspecto característicos.		Assorted fruit are boiled in syrup till getting 73-75 °Brix and a texture, taste and characteristic aspect.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Característico	Colour	Characteristic
Sabor	Característico	Taste	Characteristic
Origen	España	Origin	Spain
Corte/ Cut		 Característico/ Characteristic	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:		Frutas variadas* (Naranja, Albaricoque, manzana, clementina, pera, Cereza, sandia/melón, Higo/ciruela, melocotón y calabaza), jarabe de glucosa, azúcar.		Ingredientes:		Variable fruits* (Orange, Apricot, apple, clementine, pear, cherry, watermelon/melon, fig/plum, peach & pumpkin), glucose syrup, sugar.	
		*dependiendo de disponibilidad				* depending on availability	
Aditivos:		Antioxidante (E-330), conservador (E-202) y colorantes (E-127, E-120, E-100, E-133) y aroma		Additive:		Antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & colours (E-127, E-120, E-100, E-133) & flavour	
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 5.4.)		Sulfitos: 100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 5.4.)		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	3,7	± 0,3	pH-metro	pH	3.7	± 0.3	pH-meter

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: Temp. 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			
Ecurrido: 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, 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				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	Vegana/ Vegan			
Apto/Fit	En tramitación	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	1478 kJ/ 348 kcal	
Grasas/Fat	<0.50 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats	0.14 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	85.9 g	
De los cuales azúcares/ Of which sugars	58.0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	0.4 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:

