

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION				FECHA/DATE		13/02/2023							
		MANZANA CONFITADA CANDIED APPLE				Rev.		11							
						STANDARD		X							
						SPECIFIC									
CÓDIGO/CODE:		ET-MZN.ST.C/11				CLIENT									
DESCRIPCIÓN						DESCRIPTION									
La manzana pelada se cuece con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75º y una textura, sabor y aspecto característico.						Peeled apple is boiled with syrup till getting 73-75º Brix and a characteristic texture, taste and aspect.									
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS									
Color			Sabor			Colour			Flavour						
Típico del producto			Manzana			Typical of product			Apple						
Corte/Cut															
	Trozos/ Pieces		Entera		Cubos/ Dices		Gajos		Rectángulo/ Rectangle						
Tamaño/Size		8 mm ± 2 mm													
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS						PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS									
Ingredientes:		Manzana (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)				Ingredients:		Apple (sulphites), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330) & preservatives (E-202)							
Colorante (opcional)		E-100 y E133				Colours (optional)		E-100 y E-133							
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo 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		3,6		± 0,3		pH-metro		pH		3.6		± 0.3		pH-meter	
%exudado		<7%				%syrup		<7%							
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									
Escurreido: 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							
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												3.9 g			
Proteínas/ Proteins												0.4 g			
Sal/ Salt												0.0 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)						 CIF B71199780									
Firma, fecha y sello:															
Signature, date and stamp:															
EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER						CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date y stamp:									

