

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION NARANJA CONFITADA CANDIED ORANGE		FECHA/DATE13/01/2026 Rev.16 STANDARDX SPECIFIC CLIENT			
CÓDIGO/CODE:		ET-NRJ.ST.C/16					
DESCRIPCIÓN			DESCRIPTION				
La naranja se acondiciona para su presentación comercial (entera, cortada en cuartos, sextos, rectángulos, discos o mitades de discos) y se cuecen almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.			Orange is prepared for its commercial presentation (whole, cut in quarters, sixth, rectangles, slices or half slices) and they are boiled with syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, flavour, and aspect.				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS				
Color		Sabor		Colour		Flavour	
Típico del producto		Naranja		Typical of product		Orange	
							
Entera/Whole		Cuartos/Quarters		Rectángulo/ Rectangle		Disco/Slice	
				Diametro/ Diameter		40-70 mm	
				Grosor / thickness		6 ±1 mm ó 10 ±1mm	
						Disco en mitades/ Half slices	
						Grosor 6 ±1 mm	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:		Naranja (SULFITOS), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)		Ingredients:		Orange(SULPHITES), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330) & preservatives (E-202)	
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 4. y 5.)		Sulfitos (E-228): <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)		Sulphites (E-228): <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis	
Ácido cítrico (E-330)		Su adición en el producto dependerá de la acidez del mismo		Citric acid (E-330)		Its addition will depend on the acidity of the product	
Reseña etiquetado		SULFITOS		Labelled review		SULPHITES	
Rango		Tolerancia		Target		Tolerance	
°Brix:		± 2		73		± 2	
pH		± 0,3		3.6		± 0.3	
%Exudado		Max. 5%		%Syrup Residue		Max. 5%	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS			
Aerobios totales		Levaduras y Mohos		Total Count Plate		Yeast and Mould	
Max. 2000 ufc/g		Max. 200 ufc/g		Max. 2000 cfu/g		Max. 200 cfu/g	
		Coliformes y E. Coli				Coliform & E. Coli	
		<10 ufc/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 month (if correctly stored)			
En almíbar (sólo corte entera, cuartos, sextos y discos): 3 años (si está correctamente almacenado)				In syrup (only whole orange, quarters, sixth and slices): 3 years (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos		Gluten		Allergens		Gluten	
SO ₂		Ausencia		SO ₂		Absence	
		OMG				GMO	
		Ausencia				Absence	
		Irradiados				Irradiated	
		No				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	
certificable		certificable		No apto/ Unfit		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				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				1.1 g			
Proteínas/ Proteins				<0.5 g			
Sal/ Salt				0.01 g			
Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved							
F.Moreno Candied Fruits S.L (941130757)				CLIENT:			
Firma, fecha y sello:				Firma, fecha y sello:			
Signature, date & stamp:				Signature, date & stamp:			
EVA MARTINEZ CIRAUQUI							
QUALITY MANAGER							
CIF B71199780							

