

Francisco Moreno
Since 1902




F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
PIEL DE NARANJA CONFITADA
CANDIED ORANGE PEEL

CÓDIGO/CODE:

ET-NRJPIEL.ST.C/20

FECHA/DATE	01/02/2023
Rev.	20
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
La piel de naranja se acondiciona para su presentación comercial (cortada en cuartos, tiras o cubos) y se cuecen con almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.		Orange peel is prepared for its commercial presentation (cut in quarters, strips and diced) and they are boiled in syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, taste and aspect.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Sabor	Colour	Flavour
Típico del producto	Naranja	Typical of product	Orange
Apariencia	Falta de integridad y/o rotura <10%	Appearance	lack of integrity and breakage <10%
Corte/Cut	 Cuartos/Quarters	 Tiras/Strips	 Cubos/Diced
Tamaño/Size	Tipo roscón (Corte longitudinal 1/4 piel) (6x60 o/y 6x80)	4x4 mm ± 1 mm	6x6 mm ± 1 mm 10X10 mm ± 1 mm


CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS	
Ingredientes:	Piel de naranja (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)	Ingredientes:	Orange peel (sulphites), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330) & preservatives (E-202)
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4. y 5.)	Sulfitos: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis	Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. y 5.)	Sulphites: <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 Método		Target Tolerance Method
°Brix:	73 ± 2 Refractómetro	°Brix:	73 ± 2 Refractometer
pH	3,6 ± 0,3 pH-metro	pH	3.6 ± 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	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			
Escurrecido: 18 meses (si está correctamente almacenado)				Drained: 18 month (if correctly stored)			
En almibar: 3 años (si está correctamente almacenado)				In syrup: 3 years (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAIOS				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	1302.5 kJ/ 306.6 kcal	
Grasas/Fat	<1 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	0,0 g	

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