



F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
PERA CONFITADA
CANDIED PEAR

CÓDIGO/CODE:

ET-PERA.ST.C/07

FECHA/DATE	01/02/2023
Rev.	07
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	

DESCRIPCIÓN				DESCRIPTION			
La pera pelada se acondiciona para su presentación comercial (entera, cortada en mitades, gajos) y se cuecen con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75º y una textura, sabor y aspecto característico.				Peeled pear is prepared for its commercial presentation (whole, cut in halves, segments) and it is boiled with syrup till getting 73-75 °Brix and a characteristic texture, taste and aspect.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
Color		Sabor		Colour		Flavour	
Típico del producto		Típico del producto		Typical of product		Typical of product	
							
Entera/ Whole		Mitades (sin corazón) / Halves heartless		Gajos (sin corazón)/ Segments (heartless)			
Tamaño/Size							
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHISICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes		Pera (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)		Ingredients		Pear (sulphites), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330) & preservatives (E-202)	
Origen product 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:	73	± 2	Refractómetro	°Brix:	73	± 2	Refractometer
pH	3,6	± 0,3	pH-metro	pH	3.6	± 0.3	pH-meter
%exudado	<6%			%syrup	<6%		
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: 3 años (si está correctamente almacenado)				In syrup: 3 years (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAIOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos		Glúten		Allergens		Gluten	
SO ₂		Ausencia		SO ₂		Absence	
		Ausencia				Absence	
		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 y 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		3.9 g					
Proteínas/ Proteins		0.4 g					
Sal/ Salt		0,0 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				 CIF B71199780			
				CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date y stamp:			