



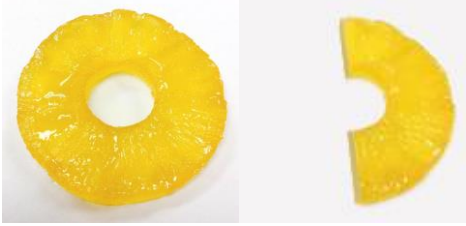

F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
PIÑA CONFITADA
CANDIED PINEAPPLE

CÓDIGO/CODE:

ET-PIÑA.ST.C/11

FECHA/DATE	16/03/2022
Rev.	11
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
La piña pelada y cortada en rodajas o en tidbits se cuecen con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.		Peeled pineapple and cut in slices or in tidbits 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	Piña	Typical of product	Pineapple
Corte/Cut	 <p align="center">Rodaja/ Slices (opcion mitades) Diametro/Diameter: 60-75 mm Espesor/Thickness: 7-10 mm</p>		 <p align="center">Titbits</p>
Tamaño/Size			

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Piña, jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y aroma			Ingredients:	Pineapple, glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & flavour		
Origen producto final	España			Finished product origin	Spain		
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 4. y 5.)	E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis			Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)	E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	73	± 2	Refractómetro	°Brix:	73	± 2	Refractometer
pH	3,9	± 0,3	pH-metro	pH	3.9	± 0.3	pH-meter
% exudado	Max.6%			%syrup	Max. 6%		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS		
Aerobios totales	Levaduras y Mohos	Coliformes y E. Coli	Total Count Plate	Yeast and Mould	Coliform & E. Coli
Max. 2000ufc/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(sólo corte rodaja): 3 años (si está correctamente almacenado)				In syrup: (only cut in slices) 3 years (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Gluten	OMG	Irradiados	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated
No	Ausencia	Ausencia	No	Not	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 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	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	1413 KJ/ 333 Kcal	
Grasas/Fat		<0.3 g
De las cuales ácidos grasos saturados / Of which fats		<0.04 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrates		79.0 g
De los cuales azúcares/ Of which sugars		42.0 g
Fibra alimentaria/ Fibre		0.5 g
Proteínas/ Proteins		0.2 g
Sal/ Salt		<0.1 g

* No se ha establecido el IDR/ Non stablished the RDI

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved	
F. MORENO CANDIED FRUITS.L. Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp: EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER	CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date y stamp: