



F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION

PICADURA DE FRUTA CONFITADA  
CANDIED MIXED FRUIT DICED

CÓDIGO/CODE:

ET-PIC.ST.C/10

FECHA/DATE 18/03/2022

Rev. 10

STANDARD x

SPECIFIC

CLIENT

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
La picadura de frutas o tutti frutti se elabora con cubitos de calabaza rojos (26-27%), blancos (31-32%) y verdes (26-27%) y cubitos de piel de naranja (16-17%) mezclados. Todos ellos han sido cocidos con almibar hasta conseguir 73-75 °Brix y una textura, sabor y aspecto característico.		Mixed fruit diced is manufactured with pumpkin red dices (26-27%), white (31-32%) and green (26-27%) and orange peel dices (16-17%) mixed. All of them have been boiled with syrup till getting 73-75 °Brix and a texture, taste and characteristic flavour	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Blanco, rojo, verde & naranja	Colour	White, red, green & orange
Sabor	Característico	Taste	Characteristic
Origen	España	Origin	Spain
Corte/Cut	 Cubitos/ Dices		
Tamaño/Size	4x4 mm ± 1 mm / 6x6 mm ± 1 mm / 10x10 mm ± 1 mm		

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Fruta en proporción variable ( <b>sulfitos</b> ) (calabaza y piel de naranja), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y colorante*			Ingredientes:	Fruit in variable proportion ( <b>Sulphites</b> ) (pumpkin & orange peel), glucose-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202) and colorant*.		
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		
*Colorantes:	Rojo E-120	Verde E-100, E-133		*Colours:	Red E-120	Green E-100, E-133	
Reseña etiquetado	SULFITOS			Labelled review	SULPHITES		
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	74	± 2	Refractómetro	°Brix:	74	± 2	Refractometer
pH	3,7	± 0,3	pH-metro	pH	3.7	± 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 logistical data sheet.			
Almacenamiento: Temp. óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco)				Storage: Optimal temperature between 8-15 °C (in a cool and dry place).			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE				BEST BEFORE DATE			
Ecurrido: 18 meses (si está correctamente almacenado)				Drained: 18 months (if correctly stored )			
En almibar: 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 <sub>2</sub>	Ausencia	Ausencia	No	SO <sub>2</sub>	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 certificable	Kosher Certificable	Orgánica/ Organic No apto/ Unfit	Vegetariana/ Vegetarian No apto/Unfit
			Vegana/ Vegan No apto/ Unfit

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION		
Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product		% de la IDR
Valor energético/ Nutritional Value	1301 KJ/ 306 Kcal	
Grasas/Fat	<0.50 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats	0.00 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	76.0 g	
De los cuales azúcares / Of which sugars	66.0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	0.5 g	
Proteínas/ Proteins	0.2 g	
Sal/ Salt	<0.1 g	

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved

F.Moreno Candied Fruits S.L

Firma, fecha y sello:

Signature, date and stamp:

**EVA MARTINEZ CIRAUQUI**  
**QUALITY MANAGER**



**CLIENT:**

Firma, fecha y sello:

Signature, date y stamp: