


 F.MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	09/07/2020
	CLEMENTINA GLASEADA GLACE CLEMENTINE		Rev.	07
	CÓDIGO/CODE:	ET-MANDA.ST.G/07	STANDARD	X
			SPECIFIC	
			CLIENT	

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
La clementina se cuece con almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75°. Una vez terminado el confitado se baña en azúcar glacé para conseguir la textura característica del producto.		Clementine is boiled with syrup till getting 73-75°Brix. Once the candying process is finished, it is dipped in icing sugar till getting the characteristic texture of product.	
Origen	España	Origin	Spain
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Sabor	Colour	Flavour
Típico del producto	Clementina	Typical of product	Clementine
Forma/ Form	 Típico del producto/ Typical of product		

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Clementina confitada (Clementina (<i>sulfitos</i>), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)) y cobertura de azúcar glass.			Ingredients:	Candied Clementine (clementine (<i>sulphites</i>), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330) & preservatives (E-202)) and sugar glass cover		
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. & 5.)	Sulphites: 100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		
Reseña etiquetado	SULFITOS			Labelled review	It contains sulphites		
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	78	± 2	Refractómetro	°Brix:	78	± 2	Refractometer
pH	3,6	± 0,3	pH-metro	pH	3.6	± 0.3	pH-meter

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 Almacenamiento: Tª óptima 8-15°C (en lugar fresco y seco).				Packaging: See logistic data sheet Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE				BEST BEFORE DATE			
12 meses (si está correctamente almacenado)				12 months (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAIOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Gluten	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			
Apto/Fit	En tramites/In process	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	1528 kJ/ 360 kcal	
Grasas/Fat	<0,10 g	
<i>De los cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats</i>	<0.04 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	80.2 g	
<i>De los cuales azúcares/ Of which sugars</i>	77.0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	3 g	
Proteínas/ Proteins	0.3 g	
Sal/ Salt	0.0 g	

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

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	 CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp: