



F.MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
CALABAZA GLASEADA
GLACE PUMPKIN

CÓDIGO/CODE:

ET-CALABZ.ST.G/05

FECHA/DATE	02/02/2021
Rev.	05
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	


DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION																
La calabaza pelada 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.	Peeled pumpkin 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.																
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Color</th> <th>Sabor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Natural</td> <td>Rojo</td> <td>Verde</td> <td>Calabazate</td> </tr> </tbody> </table>	Color			Sabor	Natural	Rojo	Verde	Calabazate	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Colour</th> <th>Flavour</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>White</td> <td>Red</td> <td>Green</td> <td>Pumpkin</td> </tr> </tbody> </table>	Colour			Flavour	White	Red	Green	Pumpkin
Color			Sabor														
Natural	Rojo	Verde	Calabazate														
Colour			Flavour														
White	Red	Green	Pumpkin														
Corte/Cut	 <p>Barra/ Bars</p>																

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS												
Ingredientes: Calabaza confitada (Calabaza (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y colorante*) y cobertura de azúcar glass.	Ingredients: Candied Pumpkin (pumpkin (sulphites), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & colour*) & sugar glass cover.												
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4 y 5.)	Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)												
Sulfitos: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis	Sulphites:< 100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis												
Colorantes*: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Natural</th> <th>Rojo</th> <th>Verde</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ausencia</td> <td>E-120</td> <td>E-100, E133</td> </tr> </tbody> </table>	Natural	Rojo	Verde	Ausencia	E-120	E-100, E133	Colours*: <table border="1"> <thead> <tr> <th>White</th> <th>Red</th> <th>Green</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Absence</td> <td>E-120</td> <td>E-100, E133</td> </tr> </tbody> </table>	White	Red	Green	Absence	E-120	E-100, E133
Natural	Rojo	Verde											
Ausencia	E-120	E-100, E133											
White	Red	Green											
Absence	E-120	E-100, E133											
Reseña etiquetado	Labelled review												
Contiene sulfitos	It contains sulphites												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Rango</th> <th>Tolerancia</th> <th>Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>77</td> <td>± 2</td> <td>Refractómetro</td> </tr> </tbody> </table>	Rango	Tolerancia	Método	77	± 2	Refractómetro	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Target</th> <th>Tolerance</th> <th>Method</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>77</td> <td>± 2</td> <td>Refractometer</td> </tr> </tbody> </table>	Target	Tolerance	Method	77	± 2	Refractometer
Rango	Tolerancia	Método											
77	± 2	Refractómetro											
Target	Tolerance	Method											
77	± 2	Refractometer											
°Brix:	°Brix:												
pH	pH												
3,6	3.6												
± 0,3	± 0.3												
pH-metro	pH-meter												

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Aerobios totales</th> <th>Levaduras y Mohos</th> <th>Coliformes y E. Coli</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Max. 2000 ufc/g</td> <td>Max. 200 ufc/g</td> <td><10 ufc/g</td> </tr> </tbody> </table>	Aerobios totales	Levaduras y Mohos	Coliformes y E. Coli	Max. 2000 ufc/g	Max. 200 ufc/g	<10 ufc/g	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Total Count Plate</th> <th>Yeast and Mould</th> <th>Coliform & E. Coli</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Max. 2000 cfu/g</td> <td>Max. 200 cfu/g</td> <td><10 cfu/g</td> </tr> </tbody> </table>	Total Count Plate	Yeast and Mould	Coliform & E. Coli	Max. 2000 cfu/g	Max. 200 cfu/g	<10 cfu/g
Aerobios totales	Levaduras y Mohos	Coliformes y E. Coli											
Max. 2000 ufc/g	Max. 200 ufc/g	<10 ufc/g											
Total Count Plate	Yeast and Mould	Coliform & E. Coli											
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																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Alérgenos</th> <th>Gluten</th> <th>OMG</th> <th>Irradiados</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SO₂</td> <td>Ausencia</td> <td>Ausencia</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table>	Alérgenos	Gluten	OMG	Irradiados	SO ₂	Ausencia	Ausencia	No	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Allergens</th> <th>Gluten</th> <th>GMO</th> <th>Irradiated</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SO₂</td> <td>Absence</td> <td>Absence</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table>	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated	SO ₂	Absence	Absence	No
Alérgenos	Gluten	OMG	Irradiados														
SO ₂	Ausencia	Ausencia	No														
Allergens	Gluten	GMO	Irradiated														
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																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Halal</th> <th>Kosher</th> <th>Orgánica/ Organic</th> <th>Vegetariana/ Vegetarian</th> <th>Vegana/ Vegan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apto/Fit</td> <td>certificable</td> <td>No apto/ Unfit</td> <td>Apto/ Fit (excepto E-120)</td> <td>Apto/ Fit (excepto E-120)</td> </tr> </tbody> </table>	Halal	Kosher	Orgánica/ Organic	Vegetariana/ Vegetarian	Vegana/ Vegan	Apto/Fit	certificable	No apto/ Unfit	Apto/ Fit (excepto E-120)	Apto/ Fit (excepto E-120)							
Halal	Kosher	Orgánica/ Organic	Vegetariana/ Vegetarian	Vegana/ Vegan													
Apto/Fit	certificable	No apto/ Unfit	Apto/ Fit (excepto E-120)	Apto/ Fit (excepto E-120)													

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION		
	Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product	% de la IDR
Valor energético/ Nutritional Value	1301 KJ/ 318 Kcal	15,6 %
Grasas/Fat	<0.0 g	
De las cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats	0.0 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	79.0 g	29,6 %
De los cuales azúcares/ Of which sugars	74.0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	0.3 g	*
Proteínas/ Proteins	0.9 g	1,8 %
Sal/ Salt	0.0 g	0 %

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 and stamp: