



F. MORENO CANDIED FRUITS SLU


ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION

CEREZA GLASEADA
GLACE CHERRY

CÓDIGO/CODE:

ET-CRZ.ST.G/08

FECHA/DATE	12/02/2019
Rev.	08
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	


DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
Las cerezas deshuesadas se cuecen con jarabe de glucosa hasta conseguir un grado Brix de 73-75. Una vez terminado el confitado se bañan en azúcar glas para conseguir la textura característica del producto.		Cherries, previously pitted are boiled with sugar and glucose syrup till getting 73-75° Brix. Once the candying process is finished, they are dipped in icing sugar till getting the characteristic texture of product.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Roja Verde	Colour	Red Green
Sabor	Característico	Taste	Characteristic
Apariencia	Sin marcas o daño de viento, con un máximo de 8% manchas	Appearance	No spots or wind damage, with a maximum of 8% spots
Materias extrañas	Huesos o fracciones admitidos: 2/700	Foreign bodies	Stone or pieces admitted: 2/700
Corte/Cut			Entera/ Whole

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Cereza (sulfitos), azúcar, jarabe de glucosa-fructosa			Ingredients:	Cherry (sulphites), sugar, glucose-fructose syrup		
Aditivos:	Antioxidante (E-330) y conservantes (E-202)			Additive:	Antioxidant (E-330) & preservatives (E-202)		
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		
Colorantes:	Rojo E-127	Verde E-100, E133		Colours:	Red E-127	Green E-100, E133	
Reseña etiquetado	SULFITOS			Labelled review	SULPHITES		
°Brix:	Rango 80	Tolerancia ± 2	Método Refractómetro	°Brix:	Target 80	Tolerance ± 2	Method 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 technical specifications 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 IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Glúten	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 trámites/ 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
De los cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats		<0.04 g
De los cuales ácidos grasos TRANS / Of TRANS fats		<0.04 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrates		88.2 g
- De los cuales azúcares/ Of wich sugars		87,0 g
Fibra alimentaria/ Fibre		3 g
Proteínas/ Proteins		0.3 g
Sal/ Salt		0,0 g
Colesterol/ Cholesterol		<0.1 mg

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved	
F. Moreno Candied Fruits S.L	CLIENT:
Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:	Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:
 CIF B71199780	
EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER	

