

 <i>Francisco Moreno</i> Since 1902 F.MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	12/02/2019
	CIRUELA GLASEADA GLACE PLUM		Rev.	07
			STANDARD	X
	CÓDIGO/CODE: ET-CIRU.ST.G/07		SPECIFIC	
			CLIENT	

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
La ciruela pelada se cuece con azúcar y jarabe de glucosa 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 plum is boiled with sugar and glucose 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	
Color	Verde	Colour	Green
Sabor	Característico	Taste	Characteristic
Corte/Cut	 Entero / Whole fruit		

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Ciruela, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa			Ingredients:	Plum, sugar, glucosa-fructose syrup		
Aditivos:	antioxidante (E-330), conservador (E-202) y colorantes (E-100 y E-133)			Additive:	antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & colours (E-100 & E-133)		
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		SULPHITES	
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	77	± 2	Refractómetro	°Brix:	77	± 2	Refractometer
pH	4,0	± 0,3	pH-metro	pH	4.0	± 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				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			
12 meses (si está correctamente almacenado)				12 months (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAOS				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	1341 KJ/ 316 Kcal	16,0 %
Grasas/Fat	<0.50 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats	0.0 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	77.0 g	29,6 %
De los cuales azúcares/ Of which sugars	74.0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	2.1 g	*
Proteínas/ Proteins	0.7 g	1,4 %
Sal/ Salt	0.0 g	0 %

* 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:



CIF B71199780