

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	15/04/2021
	FRUTA SURTIDA GLASEADA ASSORTED GLACE FRUIT		Rev.	09
CÓDIGO/CODE:		ET-FS.ST.G/09	STANDARD	X
			SPECIFIC	
			CLIENT	

DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION
Frutas surtidas que han sido cocidas con almibar hasta conseguir 73-75 °Brix. Una vez terminado el confitado, se baña en azúcar glacé para conseguir la textura característica del producto.	Assorted fruits have been 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 ORGANOLEPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Típico del producto	Colour	Typical of product
Sabor	Característico	Taste	Characteristic

Corte/Cut	 
------------------	--

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS	
Ingredientes:	Frutas variadas confitadas* (SULFITOS) (naranja, pera, ciruela, calabaza, manzana, melocotón/, albaricoque, clementina, sandia, melón, cereza, jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202), colorantes (E-120, E-100 y E-133) y aroma) y cobertura de azúcar glass. *según disponibilidad	Ingredientes:	Variable candied fruits* (SULPHITES) (Orange, pear, plum, pumpkin, apple, peach / apricot, clementine, watermelon, melon, cherry), glucose-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservative (E-202), colorant (E-120, E-100 y E-133) & flavour) and sugar glass cover. *According to availability

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	3,5	± 0,3	pH-metro	pH	3.5	± 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 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
------------------------------------	-------------------------

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	certificable	No apto/ Unfit	Apto /Fit (except-E-120)	Apto /Fit (except-E-120)

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	0,0 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	

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	 CIF B71199780	CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:
--	--	---

