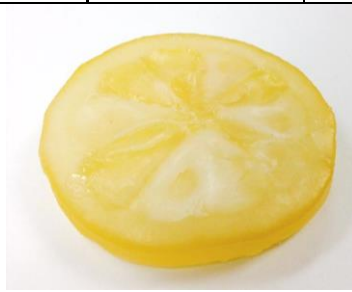


 F.MORENO CANDIED FRUITS SLU		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION LIMON GLASEADO GLACE LEMON		<table><tr><td>FECHA/DATE</td><td>28/02/2019</td></tr><tr><td>Rev.</td><td>0/8</td></tr><tr><td>STANDARD</td><td>X</td></tr><tr><td>SPECIFIC</td><td></td></tr><tr><td>CLIENT</td><td></td></tr></table>		FECHA/DATE	28/02/2019	Rev.	0/8	STANDARD	X	SPECIFIC		CLIENT	
FECHA/DATE	28/02/2019														
Rev.	0/8														
STANDARD	X														
SPECIFIC															
CLIENT															
CÓDIGO/CODE:		ET-LIMN.ST.G/08													
DESCRIPCIÓN El limón se corta en discos y se cuecen con almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75º. Una vez terminado el confitado se baña en azúcar glas para conseguir la textura característica del producto.		DESCRIPTION Lemon is cut in slices then the slices are boiled in syrup till getting 73-75 º. Once the candying process is finished, it is dipped in icing sugar till getting the characteristic texture of product.													
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS													
Color		Característico del producto		Colour		Characteristic of the product									
Sabor		Limón		Taste		Lemon									
Corte/Cut															
		Disco/ Disc													
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS											
Ingredientes:		Limón (sulfitos), azúcar, jarabe de glucosa-fructosa		Ingredients:		Lemon (sulphites), sugar, glucosa-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									
Ácido cítrico (E-330)		Su adición en el producto dependerá de la acidez del mismo		Citric acid (E-330)		Its addition wil depend on the acidity of the product									
Reseña etiquetado		SULFITOS		Labelled review		SULPHITES									
Rango		Tolerancia		Target		Tolerance									
Método		Method		Target		Tolerance									
°Brix:		79		°Brix:		79									
pH		3,6		pH		3.6									
		± 2				± 2									
		Refractómetro				Refractometer									
		± 0,3				± 0.3									
		pH-metro				pH-meter									
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS											
Aerobios totales		Levaduras y Mohos		Coliformes y E. Coli		Total Count Plate									
Max. 2000ufc/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 technical specifications											
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, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED											
Alérgenos		Gluten		OMG		Irradiados									
SO ₂		Ausencia		Ausencia		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									
Apto/Fit		En tramites		No apto/ Unfit		Apto/ Fit									
						Vegana/ Vegan									
						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 which fats				0.0 g											
Hidratos de carbono/ Carbohydrates				88.2 g											
De los cuales azúcares/ Of which sugars				87.0 g											
Fibra alimentaria/ Fibre				3 g											
Proteínas/ Proteins				0.3 g											
Sal/ Salt				0.0 g											
* No se ha establecido el IDR/ Non stablished 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				 CIF B71199780											
				CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date y stamp:											