



F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
NARANJA GLASEADA
GLACE ORANGE

CÓDIGO/CODE:

ET-NRJ.ST.G/07




FECHA/DATE 12/02/2019

Rev. 07

STANDARD X

SPECIFIC

CLIENT

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
La naranja se acondiciona para su presentación comercial (entera, cortada en cuartos, discos o mitades de discos) y se cuecen con azúcar y jarabe de glucosa hasta conseguir un grado Brix de 73-75°. Una vez terminado el confitado se bañan en azúcar glacé para conseguir la textura característica del producto.		Orange is prepared for its commercial presentation (whole, cut in quarters or slices) and they are boiled with sugar and glucose syrup till getting 73-75° Brix. Once the candying process is finished, they are dipped in glace sugar till getting the characteristic texture of product.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Sabor	Colour	Flavour
Típico del producto	Naranja	Typical of product	Orange
Corte/Cut			
	Entera/Whole	Cuartos/Quarters	Disco entero y mitades/ Slice

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Naranja (sulfitos), azúcar, jarabe de glucosa-fructosa.			Ingredients:	Orange (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	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	80	± 2	Refractómetro	°Brix:	80	± 2	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				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 month (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAIOS				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 INFORMACION 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		
De los cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats		<0,10 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 (94113075) Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp: EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER	 CIF B71199780
CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:	