

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE 10/07/2020
	PERA GLASEADA GLACE PEAR		Rev. 07 STANDARD X SPECIFIC CLIENT
	CÓDIGO/CODE: ET-PERA.ST.G/07		

DESCRIPCIÓN La pera pelada se cuecen con almibar 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.		DESCRIPTION Peeled pear is boiled with syrup till getting 73-75°Brix. Once the candying process is finished, it is dipped in glaze sugar till getting the characteristic texture of product.	
Origen España	Origen Spain		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color Típico del producto	Sabor Pera	Colour Typical of product	Flavour Pear
 Pera entera/ Whole pear		 Pera mitades / Pear 1/2	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		PHISICO CHEMICAL CHARACTERISTICS	
Ingredientes: Pera confitada (Pera (<i>sulfitos</i>), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y aroma) y cobertura de azúcar glass		Ingredients: Candied pear (Pear (<i>sulphites</i>), glucosa-fructose syrup antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & flavour) and sugar glass cover	
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4 y 5.) <i>Sulfitos: 100 ppm</i> <i>E-202: 1000 ppm</i> <i>E-330: Quantum satis</i>		Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.) <i>Sulphites: 100 ppm</i> <i>E-202: 1000 ppm</i> <i>E-330: Quantum satis</i>	
Reseña etiquetado		Labelled review	
Rango 78	Tolerancia ± 2	Target 78	Tolerance ± 2
°Brix: 3,7	Método Refractómetro	°Brix: 3.7	Method Refractometer
pH 3,7	pH-metro	pH 3.7	pH-meter
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS	
Aerobios totales Max. 2000 ufc/g	Levaduras y Mohos Max. 200 ufc/g	Total Count Plate Max. 2000 cfu/g	Yeast and Mould Max. 200 cfu/g
Coliformes y E. Coli <10 ufc/g		Coliform & E. Coli <10 cfu/g	
ENVASES, ALMACENAMIENTO		PACKAGING, STORAGE	
Envases: Ver ficha logística Almacenamiento: Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).		Packaging: See logistic data sheet Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)	
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE		BEST BEFORE DATE	
Escurrido: 12 meses (si está correctamente almacenado)		Drained: 12 month (if correctly stored)	
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS		ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NO IRRADIATED	
Alérgenos SO ₂	Glúten Ausencia	Allergens SO ₂	Gluten Absence
OMG Ausencia	Irradiados No	GMO Absence	Irradiated 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 21.033019/LO		HEALTH REGISTRATION 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 Apto/ Fit	Kosher En trámites/In process	Orgánica/ Organic No apto/ Unfit	Vegetariana/ Vegetarian 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 wich fats <0,04 g			
De los cuales ácidos grasos TRANS / Of TRANS fats <0,04 g			
Hidratos de carbono/ Carbohydrates 80,2 g			
- De los cuales azúcares/ Of wich sugars 77,0 g			
Fibra alimentaria/ Fibre 3 g			
Proteínas/ Proteins 0,3 g			
Sal/ Salt 0,0 g			
Colesterol/ Cholesterol <0,1 mg			
* No se ha establecido el IDR/ Non stablished the RDI			
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		CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date y stamp:	