


 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	13/02/2023
	ALBARICOQUE ESCARCHADO CANDIED APRICOT		Rev.	10
CÓDIGO/CODE:		ET-ALBA.ST.E/10	STANDARD	X
			SPECIFIC	
			CLIENT	

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
Los albaricoques se cuecen con almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75°. Una vez terminado el confitado se bañan en almibar virgen para conseguir la cristalización y adherencia característica del producto.		Apricots are boiled with syrup till getting 73-75°Brix. When the candying process is finished they are dipped in syrup till getting crystallization and characteristic adherence of product.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Sabor	Colour	Flavour
Típico del producto	Albaricoque	Typical of product	Apricot
Corte/Cut	 Mitades deshuesados/ Halves pitted		


CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHISICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Albaricoque confitado (Albaricoque (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)) y cobertura de azúcar.			Ingredients:	Candied apricot (Apricot (sulfitos), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330) & preservatives (E-202)) and sugar cover.		
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:	81	± 2	Refractómetro	°Brix:	78	± 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 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)			
ALCANCE 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	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			
RÉGISTRO 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			
certificable	certificable	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	1532 kJ/ 360 kcal	
Grasas/Fat	<0,10 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats	<0.04 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	88.0 g	
De los cuales azúcares/ Of wich sugars	53,0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	1.6 g	
Proteínas/ Proteins	0.2 g	
Sal/ Salt	0,0 g	

* No se ha establecido el IDR/ Non established the RDI

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved		CLIENT:
F.Moreno Candied Fruits S.L	 CIF B71199780	Firma, fecha y sello:
Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:		Signatura, date y stamp:
EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER		