

 F.MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	15/11/2023
	CEREZA ESCARCHADA CANDIED CHERRY		Rev.	11
CÓDIGO/CODE:		ET-CRZ.ST.E/11	STANDARD	X
			SPECIFIC	
			CLIENT	

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
Cerezas deshuesadas que han sido cocido 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.		Cherries are stone removed. They 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	Roja Verde	Colour	Red Green
Sabor	Característico	Taste	Characteristic
Apariencia	Sin marcas o daño de viento, con un máximo de 8% manchas	Appearance	No spots or wind damage, with a maximum of 8% spots
Materias extrañas	Huesos o fracciones admitidos: 2/700	Foreign bodies	Stone or pieces admitted: 2/700
Corte/Cut	 		Entera/ Whole

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Cereza confitada (cereza (sulfitos), jarabe de glucosa- fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y colorante*) y cobertura de azúcar.			Ingredients:	Candied Cherry (Cherry (sulphites), glucose- fructose syrup, antioxidant (E-330) & preservatives (E-202) & colour*) 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		
Colorantes*:	Rojo estándar E-120		Verde E-100, E133	Colours*:	Standar Red E-120		Green E-100, E133
	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 Almacenamiento: Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).				Packaging: See technical specifications 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	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	
certificable		certificable		No apto/ Unfit		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 (941130757)		Firma, fecha y sello:
Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:		Signature, date y stamp:
 EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER		
CIF B71199780		

