



F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION**  
**CLEMENTINA ESCARCHADA**  
**CRYSTALLIZED CLEMENTINE**

CÓDIGO/CODE:

ET-CLEMENT.ST.E/08

FECHA/DATE	13/02/2023
Rev.	08
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
Las clementinas 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.		Clementines 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	
<b>Color</b>	<b>Sabor</b>	<b>Colour</b>	<b>Flavour</b>
Típico del producto	Clementina	Typical of product	Clementine
<b>Forma/ Form</b>	 Típico del producto/ Typical of product		


CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
<b>Ingredientes:</b>	Clementina confitada ( clementina ( <b>sulfitos</b> ), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)) y cobertura de azúcar.			<b>Ingredients:</b>	Candied Clementine ( Clementine ( <b>sulphites</b> ), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202)) and sugar cover.		
<b>Concentración máxima</b> (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4 y 5.)	Sulfitos: < 100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis			<b>Maximum Concentration</b> Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)	Sulphites: < 100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		
<b>Reseña etiquetado</b>	SULFITOS			<b>Labelled review</b>	SULPHITES		
	<b>Rango</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>		<b>Target</b>	<b>Tolerance</b>	<b>Method</b>
<b>°Brix:</b>	80	± 2	Refractómetro	<b>°Brix:</b>	80	± 2	Refractometer
<b>pH</b>	3,6	± 0,3	pH-metro	<b>pH</b>	3.6	± 0.3	pH-meter

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS		
<b>Aerobios totales</b>	<b>Levaduras y Mohos</b>	<b>Coliformes y E. Coli</b>	<b>Total Count Plate</b>	<b>Yeast and Mould</b>	<b>Coliform &amp; E. Coli</b>
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			
<b>Envases:</b> Ver ficha logística				<b>Packaging:</b> See logistic data sheet			
<b>Almacenamiento:</b> Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).				<b>Storage:</b> 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			
<b>Alérgenos</b>	<b>Gluten</b>	<b>OMG</b>	<b>Irradiados</b>	<b>Allergens</b>	<b>Gluten</b>	<b>GMO</b>	<b>Irradiated</b>
SO <sub>2</sub>	Ausencia	Ausencia	No	SO <sub>2</sub>	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			
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							
<b>Halal</b>	<b>Kosher</b>	<b>Orgánica/ Organic</b>	<b>Vegetariana/ Vegetarian</b>	<b>Vegana/ Vegan</b>			
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
<b>Valor energético/ Nutritional Value</b>	1532 kJ/ 360 kcal	
<b>Grasas/Fat</b>		<0,10 g
De los cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats		<0.04 g
<b>Hidratos de carbono/ Carbohydrates</b>		88.0 g
De los cuales azúcares/ Of wich sugars		53,0 g
<b>Fibra alimentaria/ Fibre</b>		1.6 g
<b>Proteínas/ Proteins</b>		0.2 g
<b>Sal/ Salt</b>		0,0 g

\* No se ha establecido el IDR/ Non established 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 and stamp:   CIF 871199780