

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION				FECHA/DATE13/02/2023	
		NARANJA ESCARCHADO CRYSTALLIZED ORANGE				Rev.10	
						STANDARDX	
						SPECIFIC	
CÓDIGO/CODE:				ET-NRJ.ST.E/10		CLIENT	
DESCRIPCIÓN				DESCRIPTION			
La naranja se acondiciona para su presentación comercial (entera o cortada en cuartos) y se cuecen con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75°. Una vez terminado el confitado, se baña en almíbar virgen para conseguir la cristalización y adherencia característica del producto.				Oranges are prepared for its commercial presentation (whole or cut in quarters) and 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		Sabor		Colour		Flavour	
Típico del producto		Naranja		Typical of product		Orange	
Corte/Cut						Entero/ Whole	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHISICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:		Naranja confitada (naranja (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)) y cobertura de azúcar.		Ingredientes:		Candied Orange (Orange (sulphites), 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	
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		Target		Tolerance	
°Brix:		± 2		80		± 2	
pH		± 0,3		3.6		± 0.3	
Método		Refractómetro		Method		Refractometer	
pH-metro				pH-meter			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS			
Aerobios totales		Levaduras y Mohos		Total Count Plate		Yeast and Mould	
Max. 2000 ufc/g		Max. 200 ufc/g		Max. 2000 cfu/g		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				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)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE				BEST BEFORE DATE			
12 meses (si está correctamente almacenado)				12 months (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos		Gluten		Allergens		Gluten	
SO2		Ausencia		SO2		Absence	
OMG		Ausencia		GMO		Absence	
Irradiados		No		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				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 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:
 CIF B71199780		