

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE 13/02/2023
	CIRUELA ESCARCHADA CRYSTALLIZED PLUM		Rev. 09 STANDARD X SPECIFIC CLIENT
	CÓDIGO/CODE: ET-CIRU.ST.E/09		

DESCRIPCIÓN Ciruela que ha sido cocida con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75°. Una vez terminado el confitado, se bañan en almíbar virgen para conseguir la cristalización y adherencia característica del producto.		DESCRIPTION Plums 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 Verde Sabor Característico	Colour Green Taste Characteristic		
Corte/Cut	 Entero/ Whole		

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHISICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes: Ciruela confitada (ciruela (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y colorantes (E-100 y E-133)) y cobertura de azúcar.		Ingredientes: Candied Plum (Plum (sulphites), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & colours (E-100 & E-133)) and sugar cover.		Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4 y 5.)		Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)	
Sulfitos: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		Sulphites: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis					
Reseña etiquetado		SULFITOS		Labelled review		SULPHITES	
	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 Max. 2000 ufc/g	Levaduras y Mohos Max. 200 ufc/g	Coliformes y E. Coli <10 ufc/g	Total Count Plate Max. 2000 cfu/g	Yeast and Mould Max. 200 cfu/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 12 meses (si está correctamente almacenado)				BEST BEFORE DATE 12 months (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos SO ₂	Gluten Ausencia	OMG Ausencia	Irradiados No	Allergens SO ₂	Gluten Absence	GMO Absence	Irradiated No
REQUISITOS LEGALES INFORMACIÓN REGLAMENTARIA El producto está elaborado de acuerdo con la Legislación UE				LEGAL & REGULATORY INFORMATION REQUIREMENTS Product is manufactured according to the EU legislation			
REGISTRO SANITARIO 21.033019/LO				HEALTH REGISTRATION 21.033019/LO			

USOS Y CONSUMIDOR DE DESTINO Adornos, coberturas,... para alimentación humana dirigido a toda la población en general				EXPECTED USES AND FINAL CONSUMER Decoration, coatings,... suitable for human consumption directed to all kind of population in general.			
DIETAS/ DIETS							
Halal certificable	Kosher certificable	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	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 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:
--	--	---