

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION	FECHA/DATE	12/09/2023
	FRUTA SURTIDA ESCARCHADA ASSORTED CRYSTALLIZED FRUIT	Rev.	13
	CÓDIGO/CODE:	STANDARD	X
		SPECIFIC CLIENT	

DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION
Frutas surtidas que han sido cocidas con almíbar hasta conseguir 73-75 °Brix y una textura, sabor y aspecto característicos. Una vez terminado el confitado se bañan en almíbar hasta conseguir la cristalización y adherencia característica del producto.	Assorted fruits have been boiled with syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, flavour and aspect. Once the candying process is finished, they are dipped in syrup till getting the characteristic crystallization and adherence of the product.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Color	Typico del producto
Sabor	Característico
Colour	Typical of product
Taste	Characteristic
Corte/Cut	 

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS
Ingredientes:	Ingredients:
Frutas confitadas variadas* ((naranja (sulfitos), pera(sulfitos), ciruela (sulfitos), melocotón (sulfitos), clementina (sulfitos), melón (sulfitos) y/o sandía (sulfitos), cereza (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202), colorantes (E-120, E-100 y E-133) y aroma) y cobertura de azúcar *(según disponibilidad)	Variable candied fruits* ((Orange (sulphites), pear (sulphites), plum (sulphites), peach (sulphites), clementine (sulphites), melon (sulphites) &/or watermelon (sulphites), Cherry (sulphites)), glucose-fructose syrup, Antioxidant (E-330), preservatives (E-202), colours (E-120, E-100 y E-133) & flavour) and sugar cover *(depending on availability)
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	Labelled review
SULFITOS	
Rango	Target
Tolerancia	Tolerance
Método	Method
°Brix:	°Brix:
pH	pH
81	81
± 2	± 2
Refractómetro	Refractometer
3,5	3.5
± 0,3	± 0.3
pH-metro	pH-meter

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS
Aerobios totales	Total Count Plate
Levaduras y Mohos	Yeast and Mould
Coliformes y E. Coli	Coliform & E. Coli
Max. 2000 ufc/g	Max. 2000 cfu/g
Max. 200 ufc/g	Max. 200 cfu/g
<10 ufc/g	<10 cfu/g

ENVASES, ALMACENAMIENTO	PACKAGING, STORAGE
Envases: Ver ficha logística	Packaging: See logistical data sheet.
Almacenamiento: Temp. óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco)	Storage: Optimal temperature between 8-15 °C (in a cool and dry place).
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	BEST BEFORE DATE
12 meses (si está correctamente almacenado)	12 months (if correctly stored)
ALERGENOS, GLUTÉN, OMG, NO IRRADIAOS	ALLERGENS, GLUTÉN, GMO, NON IRRADIATED
Alérgenos	Allergens
Gluten	Gluten
OMG	GMO
Irradiados	Irradiated
SO ₂	SO ₂
Ausencia	Absence
Ausencia	Absence
No	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
Vegana/ Vegan	
certificable	certificable
No apto/ Unfit	Apto/Fit (except E-120)
	Apto/Fit (except E-120)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	
Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product	
Valor energético/ Nutritional Value	% de la IDR
Grasas/Fat	1532 kJ/ 360 kcal
De los cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats	<0,10 g
De los cuales ácidos grasos TRANS / Of TRANS fats	<0.04 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	<0.04 g
- De los cuales azúcares/ Of wich sugars	88.0 g
Fibra alimentaria/ Fibre	53,0 g
Proteínas/ Proteins	1.6 g
Sal/ Salt	0.2 g
Colesterol/ Cholesterol	0,0 g
	<0.1 mg

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

QUALITY MANAGER	
-----------------	--