

Francisco Moreno
Since 1902

F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION

MELOCOTÓN ESCARCHADO
CANDIED CRYSTALLIZED

CÓDIGO/CODE:

ET-MELOCO.ST.E/08


FECHA/DATE 13/02/2023

Rev. 08

STANDARD X

SPECIFIC

CLIENT

DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION
Los melocotones (en mitades deshuesados) 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.	Peaches (pitted halves) 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 ORGANOLEPTICAS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Color	Colour
Típico del producto	Typical of product
Sabor	Flavour
Melocotón	Peach
Corte/Cut	
	Mitades deshuesados/ Peach Halves pitted


CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS
Ingredientes: Melocotón confitado (Melocotón (<i>sulfitos</i>), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202)) y cobertura de azúcar.	Ingredients: Candied peach (peach (<i>sulfitos</i>), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202)) and sugar cover.
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4 y 5.)	Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)
<i>Sulfitos: 100 ppm</i> <i>E-202: 1000 ppm</i> <i>E-330: Quantum satis</i>	<i>Sulphites: 100 ppm</i> <i>E-202: 1000 ppm</i> <i>E-330: Quantum satis</i>
Reseña etiquetado	Labelled review
Rango	Target
Tolerancia	Tolerance
Método	Method
°Brix: 80	°Brix: 80
pH: 3,6	pH: 3.6

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS
Aerobios totales	Total Count Plate
Max. 2000 ufc/g	Max. 2000 cfu/g
Levaduras y Mohos	Yeast and Mould
Max. 200 ufc/g	Max. 200 cfu/g
Coliformes y E. Coli	Coliform & E. Coli
<10 ufc/g	<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, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAIOS	ALLERGENS, GLUTEN, 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
certificable	certificable
Orgánica/ Organic	Vegetariana/ Vegetarian
No apto/ Unfit	Apto/ Fit
Vegana/ Vegan	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:	 CIF B71199780
EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER	CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date y stamp: