

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

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
Las peras se cuecen 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.		Pears 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	Pera	Typical of product	Pear
Corte/Cut			
		Entera/ Whole	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHISICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:		Pera confitada (pera (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202)) y cobertura de azúcar.		Ingredients:		Candied Pear (Pear (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	
Reseña etiquetado		SULFITOS		Labelled review		SULPHITES	
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	80	± 2	Refractómetro	°Brix:	80	± 2	Refractometer
pH	3,7	± 0,3	pH-metro	pH	3.7	± 0.3	pH-meter

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS		
Aerobios totales	Levaduras y Mohos	Coliformes y E. Coli	Total Count Plate	Yeast and Mould	Coliform & E. Coli
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			
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	OMG	Irradiados	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated
SO ₂	Ausencia	Ausencia	No	SO ₂	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							
Halal		Kosher	Orgánica/ Organic	Vegetariana/ Vegetarian		Vegana/ Vegan	
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
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:


CIF B71199780