



F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
MERMELADAS / JAMS

FECHA/DATE	09/04/2019
Rev.	08
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	

CÓDIGO/CODE:

ET-MERM.ST.B/08

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
Producto preparado por cocido de fruta con azúcares que le confieren sabor dulce hasta obtener un producto semilíquido. Tiene una proporción de fruta de 53-60%		Product resultant after boiling the fruit with different sugars, giving it a sweet taste till getting a semi-liquid product. The fruit proportion in it is 53-60%	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Típico del producto	Colour	Typical of product
Aspecto	Semi-líquido	Shape	Semi-liquid
Sabor	Típico de la fruta	Taste	Typical of product

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS					PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS				
Ingredientes:	Pulpa de fruta (según artículo), azúcar, jarabe de glucosa-fructosa.				Ingredients:	Fruit pulp (according to article), sugar, glucose-fructose syrup.			
ADITIVOS SEGÚN GAMA MERMELADAS					ADDITIVES ACCORDING TO OUR JAMS RANGE				
Gama/ fruta (pulpa)	Espes.	Antiox	Colorantes	Aroma	Range/ fruit (pulp)	thickeners	Antiox.	Colours	Flavour
Albaricoque y manzana	E-1442	E-330 E-300	Ausencia	No	Apricot and apple	E-1442	E-330 E-300	Absence	No
Fresa troceada, y manzana	E-1442 E-410	E-330	E-120	Si	Strawberry pieces & apple	E-1442 E-410	E-330	E-120	Yes
Fresa taminaza y manzana	E-1442 E-410	E-330	E-120	Si	Sieved strawberry & apple	E-1442 E-410	E-330	E-120	Yes
Frambuesa, fresa y albaricoque	E-410	E-330	E-120	Si	Raspberry, strawberry & apricot	E-410	E-330	E-120	Yes
Melocotón troceado y manzana	E-1442 E-410	Ausen	Ausencia	No	Peach in pieces & apple	E-1442 E-410	Ausen	Absence	No
Melocotón tamizado y manzana	E-1442 E-410	Ausen	Ausencia	No	Sieved peach & apple	E-1442 E-410	Ausen	Absence	No
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4.2.5.2.)			E-330, E-300: Quantum satis		Maximum Concentration Regula. (EC) 1333/2008. Annex II 4.2.5.2.)			E-330, E-300: Quantum satis	
	Rango	Tolerancia	Método			Target	Tolerance	Method	
°Brix:	60	± 3	Refractómetro		°Brix:	60	± 3	Refractometer	
pH	3,4	± 0,3	pH-metro		pH	3.4	± 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: Lata 5,7 kg (PN: 5,4 kg) Almacenamiento: Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco). Una vez abierto conservar en frío				Packaging: 5.5kg tin (Net Weight :5.2kg) S Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place). Once open keep in a cool place.			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE				BEST BEFORE DATE			
2 años (si está correctamente almacenado)				2 years (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Glúten	OMG	Irradiados	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated
Ausencia	Ausencia	Ausencia	No	Absence	Absence	Absence	No
REQUISITOS LEGALES E INFORMACIÓN REGLAMENTARIA				LEGAL AND REGULATORY INFORMATION REQUIREMENTS			
El producto está elaborado de acuerdo con la Legislación UE				Product is manufactured according to the EU legislation			
REGISTRO SANITARIO				HEALTH REGISTRY			
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
Apto/Fit	En tramitacion	No apto/ Unfit	Apto/ Fit (excepto E-120)	Apto/ Fit (excepto/ E-120)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION							
(Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product)							
	Valor energético/ Nutritional Value	Grasas- Fats/De los cuales ácidos gras satur- Of which fats	Hidratos de carbono/ Carbohydrates	De los cuales azúcares/ Of which sugars	Fibra alimentaria/ Fibre	Proteínas/ Proteins	Sal/ Salt
Albaricoque/ Apricot	249kcal / 1058KJ	0,4 g/0.0 g	60 g	59,5 g	1,13 g	0,8 g	0,3 mg
Frambuesa/ Raspberry	250kcal / 1060KJ	0,1 g/0.0 g	60 g	59,9 g	2,37 g	0,7 g	0,3 mg
Fresa/ Strawberry	246kcal /1044 KJ	0,2 g/0.0 g	60 g	59,5 g	1,14 g	0,4 g	0,3 mg
Melocotón/ Peach	245kcal / 1039KJ	0,1 g/0.0 g	60 g	59,5 g	0,79 g	0,5 g	0,3 mg

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved

F. Moreno Candied Fruits S.L

Firma, fecha y sello:

Signature, date and stamped by:

EVA MARTINEZ CIRAUQUI
QUALITY MANAGER



CLIENT:

Signature, date and stamped by: