

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	15/01/19
	GELATINA (Neutra, manzana, albaricoque) Jelly (Neutral, pomme, apricot)		Rev.	07
	CÓDIGO/CODE: ET-GELAT.ST.B/07		STANDARD	X
			SPECIFIC	
			CLIENT	

DESCRIPCIÓN			DESCRIPTION		
Gelatina especial para dar brillo a tartas, pasteles y repostería en general (croissants, hojaldres, cocas,...)			Jelly special manufactured to brighten cakes, pies and pastries in general (croissants, pastries, bread rolls, ...)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS			ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Color	Aspecto	Sabor	Colour	Aspect	Taste
Típico del producto	Gelatinoso	Típico del producto	Typical of product	Jellied	Typical of product

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Azúcar, agua, jarabe de glucosa-fructosa, gelificante (carragenato)			Ingredients:	Sugar, water, glucose-fructose syrup, jelling agent (carrageenan)		
	Neutro	Albaricoque	Manzana		Neutral	Apricot	Pomme
		Jugo albaricoque (5%) y aroma	Aroma		Apricot juice (5%) and flavour	Flavour	
Aditivos:	Conservador (E-202)	Antioxidante (E-330), conservante (E-202)	Antioxidante (E-300), conservante (E-202)	Additives:	Preservative (E-202)	Antioxidant (E-330), preservative (E-202)	Antioxidant (E-300), preservative (E-202)
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4. y 5.)			E-202: 1000 ppm E-330, E-300: Quantum satis	Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. y 5.)		E-202: 1000 ppm E-330, E-300: Quantum satis	
	Rango	Tolerancia	Método		Rang	Tolerance	Method
°Brix	64	± 2	Refractómetro	°Brix	64	±2	Refractometer
pH	Neutra/ manzana: 6,3 Albaricoque: 4,3	± 0,3	pH-metro	pH	Neutral/ Apple: 6.3 Apricot: 4.3	±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. 2.000 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: Cubo de plástico PP (PN: 6 kg o 24 kg) Lata 3,2 kg o 5,8 kg (PN: 3 kg o 5,5 kg) Almacenamiento: Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco)		Packaging: Plastic pail PP (Net Weight 6 kg or 24 kg) Tin 3,2 kg or 5,8 kg (Net Weight 3. kg or 5.5 kg) Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)	

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE		BEST BEFORE DATE	
Cubo de plástico: 1 año (si está correctamente almacenado)		Plastic pail: 1 year (if correctly stored)	
Lata: 2 años (si está correctamente almacenado)		Tin: 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 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 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 tramitación	No apto/ Unfit	Apto/ Fit	Apto/ Fit

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION							
(Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product)							
	Valor energético/ Nutritional Value	Grasas- Fat/ác.gras.sat- fat	Hidratos de carbono/ Carbohydrates	De los cuales azúcares/ Of wich sugars	Fibra alimentaria/ Fibre	Proteínas/ Proteins	Sal/ Salt
Neutro/ Neutral	257kcal / 1093 kJ	0,0 g / 0,0 g	64,3 g	64,3 g	0,0 g	0,0 g	0,0 mg
Albaricoque/ Apricot	257kcal / 1093 kJ	0,0 g / 0,0 g	64,3 g	64,3 g	0,1 g	0,0 g	0,0 mg
Manzana/ Pomme	257kcal / 1093 kJ	0,0 g / 0,0 g	64,3 g	64,3 g	0,0 g	0,0 g	0,0 mg

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved		CLIENT:	
F. Moreno Candied Fruits S.L		Signature, date and stamped by:	
Firma, fecha y sello / Signature, date and stamped by:			
EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER			
CIF 871199780			