



F.MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
MARRON GLACÉ CON CHOCOLATE
MARRON GLACE IN CHOCOLATE

CÓDIGO/CODE:

ET-MARRCHFM.ST.C/02

FECHA/DATE	04/02/2019
Rev.	02
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
Las castañas peladas, se cuecen con almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75°. Una vez terminado el confitado se bañan en chocolate para conseguir la textura característica del producto.		Peeled chestnuts are boiled in syrup till getting 73-75° Brix. Once the candying process is finished they are dipped in chocolate till getting the characteristic texture of product.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Sabor	Colour	Flavour
Típico del producto	Característico	Typical of product	Characteristic
Corte/Cut			

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:		Castaña confitada (castaña, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202, E-211, E-223 (sulfitos) y aroma) y cobertura chocolate negro (min 60% cacao) (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitina (girasol, SOJA, E-476) y aroma (vainilla)		Ingredientes:		Candied Chestnut (chestnut, sugar, glucose-fructose syrup, antioxidant ((E-330), preservative (E-202, E-211, E-223 (sulphites) & flavour. Chocolate couverture (min. 60% cocoa) (sugar, cocoa, mass, cocoa butter, defatted cocoa powder, emulsifier: lecithin (sunflower, SOYA, E-476) and flavour).	
Reseña etiquetado		SULFITOS Puede contener trazas de frutos de cáscara y productos lácteos.		Labelled review		SULPHITES It may contain traces of nuts, and milk products.	
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 5.4.)		E-223: 100 ppm E-202+E211: 1000 ppm E-330: Quantum satis		Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 5.4.)		E-223: 100 ppm E-202+E211: 1000 ppm E-330: Quantum satis	
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	77	± 2	Refractómetro	°Brix:	77	± 2	Refractometer
pH	4,8	± 0,3	pH-metro	pH	4,8	± 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: caja 200 gr. y caja 110 gr. (peso neto)				Packaging: box 200 gr. & box 110 gr. (net weight)			
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			
6 meses (si está correctamente almacenado)				6 months (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Glúten	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
Apto/Fit	En proceso/in process	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	2879 KJ/ 669 Kcal	
Grasas/Fat		36.1 g
De los cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats		22 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrates		77.0 g
De los cuales azúcares/ Of which sugars		75.0 g
Fibra alimentaria/ Fibre		10 g
Proteínas/ Proteins		9.3 g
Sal/ Salt		0.0 g

* No se ha establecido el IDR/ Non established the RDI

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved

F. Moreno Candied Fruits S.L (941130757)

Firma, fecha y sello:

Signature, date and stamp:

EVA MARTINEZ CIRAUQUI
QUALITY MANAGER



CLIENT:

Firma, fecha y sello:

Signature, date y stamp: