

Francisco Moreno
Since 1902

F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION

FRESA CONFITADA
CANDIED STRAWBERRY

CÓDIGO/CODE:

ET-FRE.ST.C/05

FECHA/DATE	14/03/2023
Rev.	05
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	


DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
La fresa se cuece con jarabe de glucosa-fructosa hasta conseguir un grado Brix de 73-75, y una textura, sabor y aspecto característicos.		Strawberry is boiled with glucose-fructose syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, taste and aspect.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Roja	Colour	Red
Sabor	Característico	Taste	Characteristic
Apariencia	Integridad y/o defectos superficiales < 10% superficie	Appearance	Integrity and/or superficial defects < 10% surface
Materias extrañas	No	Foreign bodies	Nor
Corte/Cut	 Entera/ Whole		

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Fresa (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202), colorante (E-163) y aroma*			Ingredientes:	Strawberry (sulphites), glucose-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservative (E-202), colorant (E-163) & flavour*.		
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos 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		
*Aroma (opcional)	Fresa			*Flavour (Optional)	Strawberry		
Reseña etiquetado	SULFITOS			Labelled review	SULPHITES		
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	73	± 2	Refractómetro	°Brix:	73	± 2	Refractometer
pH	<3.3		pH-metro	pH	<3.3		pH-meter
%exudado	<6%			%syrup	<6%		

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. 2,000 cfu/g	Max. 200 cfu/g	<10 cfu/g

ENVASES, ALMACENAMIENTO				PACKAGING, STORAGE			
Envases: Ver ficha logística Almacenamiento: Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).				Packaging: See technical specifications Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE				BEST BEFORE DATE			
Escurreido: 18 meses (si está correctamente almacenado) En almíbar (sólo fresa entera): 3 años (correctamente almacenado)				Drained: 18 months (if correctly stored) In syrup: (only whole strawberry): 3 years (if correctly stored)			
USOS Y CONSUMIDOR DE DESTINO				EXPECTED USES AND FINAL CONSUMER			
Adornos y 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.			
ALERGENOS, GLUTEN, 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 y 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	1413 KJ/ 333 Kcal	
Grasas/Fat		<0.3 g
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats		<0.04 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrates		79.0 g
De los cuales azúcares/ Of which sugars		42.0 g
Fibra alimentaria/ Fibre		6.5 g
Proteínas/ Proteins		0.6 g
Sal/ Salt		<0.01 g

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved	
F. Moreno Candied Fruits S.L.Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:	CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date y stamp:
EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER	 CIF B71199780