

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU		ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION MARRON CONFITADO CANDIED CHESTNUT CÓDIGO/CODE: ET-MAR.ST.C/12		FECHA/DATE05/05/2025 Rev.12 STANDARDX SPECIFIC CLIENT	
DESCRIPCIÓN Las castañas, peladas, se cuecen con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico. La crema de marrón se realiza triturando trozos de marrón confitado proporcionando una textura untuosa al producto.				DESCRIPTION Peeled chestnuts are boiled syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, taste and aspect. Marron paste is made by grinding candied chestnut pieces giving a greasy texture to the product.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Color Típico del producto Sabor Característico				ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS Colour Typical of product Flavour Characteristic	
Corte/Cut  Entero/ Whole		 Trozos/ pieces		 Crema de marrón / Brown cream	
Tamaño/ Size Gordo/ Big size		Irregular / Irregular			
% trozo /of piece <10%					
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS	
Ingredientes: Castaña, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y aroma.		Ingredientes: Chestnut, sugar, glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & flavour			
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 4. y 5.) E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.) E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis			
°Brix: 74 ± 2 Refractómetro		°Brix: 74 ± 2 Refractometer			
pH 4,8 ± 0,3 pH-metro		pH 4,8 ± 0.3 pH-meter			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS	
Aerobios totales Max. 2000 ufc/g		Levaduras y Mohos Max. 200 ufc/g		Coliformes y E. Coli <10 ufc/g	
Total Count Plate Max. 2000 cfu/g		Yeast and Mould Max. 200 cfu/g		Coliform & E. Coli <10 cfu/g	
ENVASES, ALMACENAMIENTO				PACKAGING, STORAGE	
Envases: Ver ficha logística Almacenamiento: Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).				Packaging: See logistic data sheet Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)	
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE En almíbar: 3 años (si está correctamente almacenado)				BEST BEFORE DATE In syrup: 3 years (if correctly stored)	
ALERGENOS, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED	
Alérgenos No		Gluten Ausencia		OMG Ausencia	
Irradiados No		Allergens No		Gluten Absence	
				GMO Absence	
				Irradiated 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 21.033019/LO				HEALTH REGISTRATION 21.033019/LO	
MANIPULACION Y USOS. CONSUMIDOR DE DESTINO				EXPECTED USES AND FINAL CONSUMER	
Castaña entera: manipular con cuidado, producto delicado. Alimentación humana dirigido a toda la población en general.				Whole chestnut: handle with care, delicate product. Suitable for human consumption directed to all kind of population in general.	
DIETAS/ DIETS					
Halal certificable		Kosher certificable		Orgánica/ Organic No apto/ Unfit	
				Vegetariana/ Vegetarian Apto/ Fit	
				Vegana/ Vegan Apto/ Fit	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION					
Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product				% de la IDR	
Valor energético/ Nutritional Value 1415 kJ/ 334 kcal					
Grasas/Fat <0,50 g					
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats 0,14 g					
Hidratos de carbono/ Carbohydrates 80,5 g					
De los cuales azúcares/ Of which sugars 64,9 g					
Fibra alimentaria/ Fibre 3,9 g					
Proteínas/ Proteins 0,4 g					
Sal/ Salt 0,0 g					
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:		