



F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION

RELLENO DE BATATA
SWEET POTATO FILLING

CÓDIGO/CODE:

ET-RLBAT.ST.B/11

FECHA/DATE 02/02/2021

Rev. 11

STANDARD X

SPECIFIC

CLIENT

DESCRIPCIÓN				DESCRIPTION			
Relleno de batata destinado a bollería, pastelería, confitería y repostería. Proporción de batata: 50-52%.				Sweet potato filling intended to bakery, patisserie, confectionery and pastry making. Sweet potato proportion: 50-52%			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
Color		Aspecto		Sabor		Taste	
Típico del producto		Viscoso		Batata		Sweet potato	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:		Batata, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, Espesantes (E-1442, E-410), antioxidantes (E-330 y E-300) y conservador (E-202)		Ingredientes:		Sweet potato, sugar, glucose-fructose syrup, Thickeners (E-1442, E-410), antioxidants (E-330 & E-300) & preservatives (E-202)	
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 5.4.)		E-202: 1000 ppm E-330, E-300: Quantum satis		Maximum Concentration Regula. (EC) 1333/2008. Annex II 5.4.)		E-202: 1000 ppm E-330, E-300: Quantum satis	
Reseña etiquetado				Labelled review			
Rango		Tolerancia		Método		Target	
°Brix:		± 2		Refractómetro		± 2	
pH		± 0,3		pH-metro		± 0.3	
60						Refractometer	
4,4						pH-meter	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS			
Aerobios totales		Levaduras y Mohos		Coliformes y E. Coli		Total Count Plate	
Max. 2000 ufc/g		Max. 200 ufc/g		<10 ufc/g		Max. 2000 cfu/g	
Yeast and Mould		Coliform & E. Coli		Max. 200 cfu/g			
ENVASES, ALMACENAMIENTO				PACKAGING, STORAGE			
Envases: Lata 5,7 kg (PN: 5,4 kg) Almacenamiento: Temperatura óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).				Packaging: 5.7 kg tin (Net Weight :5,4kg) Storage: Optimal temperature 8-15 °C (in a dry and cool place)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE				BEST BEFORE DATE			
2 años (si está correctamente almacenado)				2 years (if correctly stored)			
USOS				USES			
Adornos y coberturas				Decoration & coating			
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos		Glúten		OMG		Irradiados	
No		Ausencia		Ausencia		No	
REQUISITOS LEGALES 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	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	1061 KJ/ 250 Kcal	12,6 %
Grasas/Fat	< 0.5 g	-
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats	0.0 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	60 g	23,15 %
De los cuales azúcares/ Of which sugars	48.6 g	-
Fibra alimentaria/ Fibre	0.92 g	*
Proteínas/ Proteins	1.1 g	2,2 %
Sal/ Salt	0.3 g	5 %

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved	
F.Moreno Candied Fruits S.L (941130757) Firma, fecha y sello / Signature, date and stamped by:	CLIENT: Signature, date and stamped by:
EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER	 CIF B71199780