

 <i>Francisco Moreno</i> Since 1902 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION				FECHA/DATE 27/04/2021	
	CEREZA CONFITADA CON MALTITOL CANDIED CHERRY				Rev. 01	
	CÓDIGO/CODE: ET-CRZMALT120.SP.C/01				STANDARD	
					SPECIFIC X	
				CLIENT		

DESCRIPCIÓN				DESCRIPTION			
La cereza, limpia, deshuesada y calibrada, se cuece con jarabe de maltitol hasta conseguir un grado Brix de 73-75, y una textura, sabor y aspecto característicos.				Cherry is cleaned, stone removed & calibrated. It is boiled with maltitol syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, taste and aspect.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
Color		Roja	Verde	Colour		Red	Green)
Sabor		Característico		Taste		Characteristic	
Apariencia		Integridad y/o defectos superficiales < 10% superficie		Appearance		Integrity and/or superficial defects < 10% surface	
Materias extrañas		Huesos o fracciones admitidos: 0,5%		Foreign bodies		Stones or pieces admitted: 0,5%	
Corte/Cut		 Entera/ Whole		 Mitades/Halves			
Tamaño/Size (BAJO PEDIDO)		16/18 mm	18/20 mm	20/22 mm	22/24 mm		
		Máx. admitido de 1,75% ± de diferencia calibre/ Max. admitted 1,75% ± size difference					

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:		Cereza (SULFITOS), jarabe de maltitol, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y colorante.*		Ingredients:		Cherry (SULPHITES), maltitol syrup Antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & colorant*.	
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	
*Colorantes:		Rojo E-120	Verde E-100, E133	*Colours:		Red E-120	Green E-100, E133
Reseña etiquetado		SULFITOS		Labelled review		SULPHITES	
		Rango	Tolerancia			Target	Tolerance
°Brix:		74	± 2	°Brix:		74	± 2
pH		3,6	± 0,3	pH		3.6	± 0.3
		Método Refractómetro pH-metro				Method Refractometer pH-meter	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS			
Aerobios totales		Levaduras y Mohos		Total Count Plate		Yeast and Mould	
Max. 2000 ufc/g		Max. 200 ufc/g		Max. 2000 cfu/g		Max. 200 cfu/g	
		Coliformes y E. Coli				Coliform & E. Coli	
		<10 ufc/g				<10 cfu/g	

ENVASES, ALMACENAMIENTO				PACKAGING, STORAGE			
Envases: Ver ficha logística				Packaging: See technical specifications			
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			
Escurreido: 1 año (si está correctamente almacenado)				Drained: 1 year (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, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos		Gluten	OMG	Allergens		Gluten	GMO
SO ₂		Ausencia	Ausencia	SO ₂		Absence	Absence
		No				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	
Apto/ Fit		certificable	No apto/ Unfit	No apto/ Unfit		No apto/ Unfit	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION		
Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product		% de la IDR
Valor energético/ Nutritional Value	745.66 KJ/ 175.52 Kcal	
Grasas/Fat	<0.50 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of wich fats	0.0 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	73.7 g	
De los cuales polialcoholes/ Of which polyalcohols	73.7 g	
De los cuales azúcares / Of wich sugars	0.0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	0.77 g	
Proteínas/ Proteins	<0.50 g	
Sal/ Salt	0.0 g	

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