



Francisco Moreno  
Since 1902

F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION**

**PIÑA CONFITADO CON MALTITOL  
CANDIED PINEAPPLE WITH MALTITOL**

CÓDIGO/CODE:

ET-PIÑAMALT.SP.C/00

FECHA/DATE	27/04/2021
Rev.	00
STANDARD	
SPECIFIC	X
CLIENT	

<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>DESCRIPTION</b>
La piña se acondiciona para su presentación comercial y se cuecen con jarabe de maltitol hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.	Pineapple is prepared for its commercial presentation and they are boiled with maltitol syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, flavour, and aspect.

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>		<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	
<b>Color</b>	<b>Sabor</b>	<b>Colour</b>	<b>Flavour</b>
Típico del producto	Piña	Typical of product	Pineapple

<b>Corte/Cut</b>	
	Disco/ Slices

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>				<b>PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>			
<b>Ingredientes:</b>	Piña , jarabe de maltitol, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y aroma			<b>Ingredientes:</b>	Lemon (sulphites), maltitol syrup antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & flavour		
<b>Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 4. y 5.)</b>	E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis			<b>Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. &amp; 5.)</b>	E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		
<b>Ácido cítrico (E-330)</b>	Su adición en el producto dependerá de la acidez del mismo			<b>Citric acid (E-330)</b>	Its addition will depend on the acidity of the product		
<b>Reseña etiquetado</b>				<b>Labelled review</b>			
	<b>Rango</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>		<b>Target</b>	<b>Tolerance</b>	<b>Method</b>
<b>°Brix:</b>	72	± 2	Refractómetro	<b>°Brix:</b>	72	± 2	Refractometer
<b>pH</b>	3,7	± 0,3	pH-metro	<b>pH</b>	3.7	± 0.3	pH-meter
<b>% exudado</b>	<5%			<b>%syrup</b>	<5%		

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

<b>ENVASES, ALMACENAMIENTO</b>				<b>PACKAGING, STORAGE</b>			
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)			
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>				<b>BEST BEFORE DATE</b>			
Escurrecido: 1 año (si está correctamente almacenado)				Drained: 1 year (if correctly stored)			
<b>ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS</b>				<b>ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED</b>			
<b>Alérgenos</b>	<b>Gluten</b>	<b>OMG</b>	<b>Irradiados</b>	<b>Allergens</b>	<b>Gluten</b>	<b>GMO</b>	<b>Irradiated</b>
Ausencia	Ausencia	Ausencia	No	Absence	Absence	Absence	No
<b>REQUISITOS LEGALES INFORMACIÓN REGLAMENTARIA</b>				<b>LEGAL &amp; REGULATORY INFORMATION REQUIREMENTS</b>			
El producto está elaborado de acuerdo con la Legislación UE				Product is manufactured according to the EU legislation			
<b>REGISTRO SANITARIO</b>				<b>HEALTH REGISTRATION</b>			
21.033019/LO				21.033019/LO			

<b>USOS Y CONSUMIDOR DE DESTINO</b>				<b>EXPECTED USES AND FINAL CONSUMER</b>			
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.			
<b>DIETAS/ DIETS</b>							
<b>Halal</b>	<b>Kosher</b>	<b>Orgánica/ Organic</b>	<b>Vegetariana/ Vegetarian</b>	<b>Vegana/ Vegan</b>			
Apto/ Fit	certificable	No apto/ Unfit	Apto/ Fit	Apto/ Fit			

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION</b>		
Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product		% de la IDR
<b>Valor energético/ Nutritional Value</b>	748 KJ/ 179.9 Kcal	
<b>Grasas/Fat</b>	<0.50 g	
De los cuales ácidos grasos saturados/ Of which fats	0.0 g	
<b>Hidratos de carbono/ Carbohydrates</b>	72.0 g	
De los cuales polialcoholes/ Of which polyalcohols	72,0 g	
De los cuales azúcares/ Of which sugars	0.0 g	
<b>Fibra alimentaria/ Fibre</b>	1.0 g	
<b>Proteínas/ Proteins</b>	0.6 g	
<b>Sal/ Salt</b>	0.0 g	

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

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