



Francisco Moreno
Since 1902

F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION

**LIMÓN CONFITADO CON MALTITOL
CANDIED LEMON WITH MALTITOL**

CÓDIGO/CODE:

ET-LIMMALT.SP.C/03


FECHA/DATE 27/04/2021

Rev. 03

STANDARD

SPECIFIC X

CLIENT

DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION
El limón 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.	Lemon 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.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Color Típico del producto	Sabor Limon
Colour Typical of product	Flavour Lemon
Corte/Cut	 Disco/ Slices

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS
Ingredientes: Limón (sulfitos), jarabe de maltitol, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)	Ingredients: Lemon (sulphites), maltitol syrup antioxidant (E-330) & preservatives (E-202)
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 4. y 5.)	Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)
Sulfitos: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis	Sulphites: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis
Ácido cítrico (E-330)	Citric acid (E-330)
Su adición en el producto dependerá de la acidez del mismo	Its addition will depend on the acidity of the product
Reseña etiquetado	Labelled review
SULFITOS	SULPHITES
Rango	Target
Tolerancia	Tolerance
Método	Method
°Brix: 72	°Brix: 72
pH: 3,7	pH: 3.7
% exudado: <5%	%syrup: <5%


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

ENVASES, ALMACENAMIENTO	PACKAGING, STORAGE
Envases: Ver ficha logística	Packaging: See logistic data sheet
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
Escurrecido: 1 año (si está correctamente almacenado)	Drained: 1 year (if correctly stored)
ALERGENOS, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAOS	ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED
Alérgenos	Allergens
Gluten	Gluten
OMG	GMO
Irradiados	Irradiated
SO ₂	SO ₂
Ausencia	Absence
Ausencia	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, 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	748 KJ/ 179.9 Kcal
Grasas/Fat	<0.50 g
De los cuales ácidos grasos saturados/ Of which fats	0.0 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	72.0 g
De los cuales polialcoholes/ Of which polyalcohols	72.0 g
De los cuales azúcares/ Of which sugars	0.0 g
Fibra alimentaria/ Fibre	1.0 g
Proteínas/ Proteins	0.6 g
Sal/ Salt	0.0 g

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

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