



Francisco Moreno  
Since 1902


F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION**  
**PIEL DE NARANJA NATURAL CONFITADA**  
**CANDIED NATURAL ORANGE PEEL**

CÓDIGO/CODE:

ET-NRJPIEL.CL.C/03

FECHA/DATE	08/09/2021
Rev.	03
STANDARD	
SPECIFIC	
CLIENT	X

DESCRIPCIÓN	DESCRIPTION
La naranja se cuecen con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico. La pasta de naranja, una vez finalizado el confitado se tritura.	Orange are boiled in syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, taste and aspect. Of orange peel paste, once the candying process is finished the candied orange is smashed.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
<b>Color</b>	<b>Colour</b>
Típico del producto	Typical of product
<b>Sabor</b>	<b>Flavour</b>
Naranja	Orange
<b>Corte/Cut</b>	
<b>Tamaño/Size</b>	Pasta/ peel paste

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
<b>Ingredientes:</b> Naranja en trozos, jarabe de glucosa-fructosa.	<b>Ingredients:</b> Orange, glucosa-fructose syrup
<b>Aditivos:</b>	<b>Additive:</b>
<i>Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4. y 5.)</i>	<i>Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. y 5.)</i>
<b>Ácido cítrico (E-330)</b>	<b>Citric acid (E-330)</b>
<b>Reseña etiquetado</b>	<b>Labelled review</b>
<b>Rango</b>	<b>Target</b>
<b>Tolerancia</b>	<b>Tolerance</b>
<b>Método</b>	<b>Method</b>
<b>°Brix:</b> 75 ± 2 Refractómetro	<b>°Brix:</b> 75 ± 2 Refractometer
<b>pH</b> 4,5 ± 0,3 pH-metro	<b>pH</b> 4,5 ± 0,3 pH-meter

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

ENVASES, ALMACENAMIENTO	PACKAGING, STORAGE
<b>Envases:</b> Cubo 24 Kg – Cubo 6 kg	<b>Packaging:</b> 24/6 kg plastic bucket
<b>Almacenamiento:</b> Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).	<b>Storage:</b> Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	BEST BEFORE DATE
<b>Escurreido:</b> 12 meses (si está correctamente almacenado)	<b>Drained:</b> 12 month (if correctly stored)
ALERGENOS, GLUTÉN, OMG, NO IRRADIAOS	ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED
<b>Alérgenos</b>	<b>Allergens</b>
No	Not
<b>Glúten</b>	<b>Gluten</b>
Ausencia	Absence
<b>OMG</b>	<b>GMO</b>
Ausencia	Absence
<b>Irradiados</b>	<b>Irradiated</b>
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	
<b>Halal</b>	<b>Kosher</b>
Apto/Fit	certificable
<b>Orgánica/ Organic</b>	<b>Vegetariana/ Vegetarian</b>
No apto/ Unfit	Apto/ Fit
<b>Vegana/ Vegan</b>	
	Apto/ Fit

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION		
Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product		% de la IDR
<b>Valor energético/ Nutritional Value</b>	1293 kJ/ 305 kcal	
<b>Grasas/Fat</b>		0,7 g
De los cuales ácidos grasos saturados/Of which fats		0,0 g
<b>Hidratos de carbono/ Carbohydrates</b>		72,5 g
De los cuales azúcares/ Of which sugars		56,7 g
<b>Fibra alimentaria/ Fibre</b>		1,0 g
<b>Proteínas/ Proteins</b>		<0,5 g
<b>Sal/ Salt</b>		0,0 g

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved	
F. MORENO CANDIED FRUITS, S.L.(941130757)	CLIENT:
Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:	Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:
<b>EVA MARTINEZ CIRAUQUI</b> QUALITY MANAGER	