



F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION

LIMON CONFITADO  
CANDIED LEMON

CÓDIGO/CODE:

ET-LIMN.ST.C/11

FECHA/DATE 05/03/2022

Rev. 11

STANDARD x

SPECIFIC

CLIENT

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
El limón se acondiciona para su presentación comercial (discos o mitades de discos) y se cuecen con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.		Lemon is prepared for its commercial presentation (slices or half slices) and. Then the slices are boiled in syrup till getting 73-75 °Brix and a characteristic texture, taste and aspect.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Característico del producto	Colour	Characteristic of the product
Sabor	Limón	Taste	Lemon
Apariencia	Característica. Puede contener pepitas	Appearance	Characteristics. May contain seeds
Corte/Cut	 Disco/ Slices	 Disco en mitades/ Half slices	


CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Limón ( <i>sulfitos</i> ), jarabe de glucosa-fructosa, Antioxidante (E-330) y conservador (E-202)			Ingredientes:	Lemon ( <i>sulphites</i> ), glucosa-fructose syrup, Antioxidant (E-330) & preservatives (E-202)		
Concentración máxima (RD 142/2002)	Sulfitos: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis			Maximum concentration (RD 142/2002)	Sulphites: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		
Reseña etiquetado	Contiene sulfitos			Labelled review	It contains sulphites		
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method
°Brix:	73	± 2	Refractómetro	°Brix:	73	± 2	Refractometer
pH	3,6	± 0,3	pH-metro	pH	3.6	± 0.3	pH-meter
% exudado	< 5%			% syrup	< 5%		

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

ENVASES, ALMACENAMIENTO				PACKAGING, STORAGE			
Envases: Ver ficha logística Almacenamiento: Temperatura óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).				Packaging: See technical specifications Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE				BEST BEFORE DATE			
Escurrecido: 18 meses (si está correctamente almacenado) En almíbar: 3 años (si está correctamente almacenado)				Drained: 18 months (if correctly stored ) In syrup: 3 years (if correctly stored )			
ALERGENOS, GLUTÉN, OMG, NO IRRADIAIOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Gluten	OMG	Irradiados	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated
SO <sub>2</sub>	Ausencia	Ausencia	No	SO <sub>2</sub>	Absence	Absence	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			
DIETAS/ DIETS							
Halal	Kosher	Orgánica/ Organic	Vegetariana/ Vegetarian	Vegana/ Vegan			
certificable	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	1302 kJ/ 306 kcal	
Grasas/Fat	<0,50 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats	<0.1 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	76.1 g	
De los cuales azúcares/ Of which sugars	70.5 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	3,9 g	
Proteínas/ Proteins	0,4 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.(941130757) Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:  EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER	CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date and stamp:   CIF B71199780