

 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	25/02/2025
	CALABAZA CONFITADA CANDIED PUMPKIN		Rev.	16
	CÓDIGO/CODE:	ET-CALABZ.ST.C/16	STANDARD	x
			SPECIFIC	
			CLIENT	

DESCRIPCIÓN				DESCRIPTION			
La calabaza se cuece con almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.				Pumpkin are boiled in syrup till getting 73-75 °Brix and a texture, taste and characteristic aspect.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
Color	Natural	Roja	Verde	Colour	Natural	Red	Green
Sabor	Característico			Taste	Characteristic		
Corte/Cut	 Rectángulo/ Rectangle						
Tamaño/Size	17 x 34 x 15 mm ± 0,5 mm (aproximado)						

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes:	Calabaza (SULFITOS), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y colorante*.			Ingredients:	Pumpkin (SULPHITES), glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & colours*.		
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 4. y 5.) y sus posteriores modificaciones	Sulfitos (E-223): <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis			Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)	Sulphites(E-223): <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		
*Colorantes:	Natural	Rojo	Verde	*Colours:	White	Red	Green
	Ausencia	E-120	E-100, E-133		Absence	E-120	E-100, E-133
Reseña etiquetado	SULFITOS			Labelled review	SULPHITES		
	Rango	Tolerancia	Método		Rang	Tolerance	Method
°Brix:	74	± 2	Refractómetro	°Brix:	74	± 2	Refractometer
pH	3,4	± 0,3	pH-metro	pH	3.4	± 0.3	pH-meter
Exudado	Max. 5%			%residual syrup	Max.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. 2,000 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 almibar: 3 años (si está correctamente almacenado)				Drained: 18 months (if correctly stored) In syrup: 3 years (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTÉN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Glúten	OMG	Irradiados	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated
SO ₂	Ausencia	Ausencia	No	SO ₂	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			
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			
certificable	certificable	No apto/ Unfit	Apto/ Fit (excep E-120)	Apto/ Fit (excep E-120)			

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION		
Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product		% de la IDR
Valor energético/ Nutritional Value	1317 KJ/ 310 Kcal	
Grasas/Fat	<0.50 g	
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats	<0.01 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	76.0 g	
De los cuales azúcares/ Of which sugars	61.8 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	1.0 g	
Proteínas/ Proteins	<0.5 g	
Sal/ Salt	0.04 g	

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