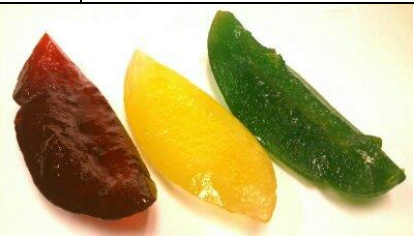


 <i>Francisco Moreno</i> Since 1902 F. MORENO CANDIED FRUITS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION		FECHA/DATE	08/11/2021
	MELÓN CONFITADO CANDIED MELON		Rev.	09
			STANDARD	X
			SPECIFIC	
	CÓDIGO/CODE:	ET-MELON.ST.C/09	CLIENT	

DESCRIPCIÓN			DESCRIPTION		
El melón pelado se cuece con almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.			Peeled melon is boiled in syrup till getting 73-75 °Brix and a texture, taste and characteristic aspect.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Color		Sabor	Colour		Flavour
Natural	Rojo	Verde	Natural	Red	Green
		Melón			Melon
Corte/Cut					
		Cata/ Piece		Trozo/ Piece	
Tamaño/Size					

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS		
Ingredientes:	Melón (sulfitos), jarabe de glucosa-fructosa, azúcar antioxidante (E-330), conservador (E-202), colorante* y aroma		Ingredients:	Melón (sulphites), glucosa-fructose syrup, sugar Antioxidant (E-330), preservatives (E-202), colour* & flavour.	
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexo II 4. y 5.)	Sulfitos: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		Maximum Concentration (Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. y 5.)	Sulphites: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis	
Reseña etiquetado	SULFITOS		Labelled review	SULPHITES	
*Colorantes:	Natural	Rojo	*Colours:	White	Red
	Ausencia	E-120		Absence	E-120
		E-100, E133			E-100, E133
	Rango	Tolerancia		Target	Tolerance
°Brix:	73	± 2	°Brix:	73	± 2
pH	3,6	± 0,3	pH	3.6	± 0.3
%exudado	<6%		%syrup	<6%	

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			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		
Escurreido: 18 meses (si está correctamente almacenado)			Drained: 18 month (if correctly stored)		
En almibar: 3 años (si está correctamente almacenado)			In syrup: 3 years (if correctly stored)		
ALERGENOS, GLÚTEN, OMG, NO IRRADIAIOS			ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED		
Alérgenos	Gluten	OMG	Allergens	Gluten	GMO
SO ₂	Ausencia	Ausencia	SO ₂	Absence	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 (excepto E-120)	Apto/ Fit (excepto E-120)	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION		
Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product		% de la IDR
Valor energético/ Nutritional Value	1478 kJ/ 348 kcal	
Grasas/Fat	<0.50 g	
De los cuales acidos grasos saturados/ Of which fats	0.14 g	
Hidratos de carbono/ Carbohydrates	85.9 g	
De los cuales azúcares/ Of which sugars	58.0 g	
Fibra alimentaria/ Fibre	0.4 g	
Proteínas/ Proteins	0.2 g	
Sal/ Salt	<0.1 g	
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		 CIF B71199780
		CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date y stamp: