



Francisco Moreno
Since 1902

F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION

CEREZA CONFITADA
CANDIED CHERRY

CÓDIGO/CODE:

ET-CR22.ST.C/00




FECHA/DATE 03/05/2023

Rev. 00

STANDARD X

SPECIFIC

CLIENT

DESCRIPCIÓN				DESCRIPTION			
La cereza, limpia, deshuesada y calibrada, se cuece con almibar hasta conseguir un grado Brix de 75, y una textura, sabor y aspecto característicos.				Cherry is cleaned, stone removed & calibrated. It is boiled with syrup till getting 75° Brix and a characteristic texture, taste and aspect.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
Color		Roja	Verde	Colour		Red	Green
Sabor		Característico					
Apariencia		Integridad y/o defectos superficiales < 10% superficie					
Materias extrañas		Huesos o fracciones admitidos: 0,5%					
Corte/Cut				Mitades/Halves			
		Entera/ Whole				Mitades/Halves	
Tamaño/Size		22/24 mm					
		Máx. admitido de 1,75% ± de diferencia calibre/ Max. admitted 1,75% ± size difference					
Origen		España		Origin		Spain	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS			
Ingredientes		Cereza (SULFITOS), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330) y colorante*.		Ingredients:		Cherry (SULPHITES), glucose-fructose syrup, ,antioxidant (E-330) & colour*.	
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 4. y 5.)		Sulfitos: <100 ppm E-330: Quantum satis		Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)		Sulphites: <100 ppm E-330: Quantum satis	
*Colorantes (a elegir):		Rojo	Verde	*Colours (choose)		Red	Green
		E-120	E-100, E133			E-120	E-100, E133
Reseña etiquetado		SULFITOS		Labelled review		SULPHITES	
		Rango	Tolerancia			Target	Tolerance
°Brix:		75	± 3	°Brix:		75	± 3
pH		3,9	± 0,2	pH		3.6	± 0.2
% exudado		<7%		% syrup		< 7%	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS			
Aerobios totales		Levaduras y Mohos		Total Count Plate		Yeast and Mould	
Max. 2000 ufc/g		Max. 200 ufc/g		Max. 2000 cfu/g		Max. 200 cfu/g	
Coliformes y E. Coli				Coliform & E. Coli			
<10 ufc/g				<10 cfu/g			
ENVASES, ALMACENAMIENTO				PACKAGING, STORAGE			
Envases: Ver ficha logística				Packaging: See technical specifications			
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 months (if correctly stored)			
USOS Y CONSUMIDOR DE DESTINO				EXPECTED USES AND FINAL CONSUMER			
Adornos y 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.			
ALERGENOS, GLUTÉN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos		Glúten		Allergens		Gluten	
SO ₂		Ausencia		SO ₂		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 y 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	
certificable		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							
Valor energético/ Nutritional Value		1293 KJ/ 304 Kcal				% de la IDR	
Grasas/Fat		0.00 g					
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats		0.00 g					
Hidratos de carbono/ Carbohydrates		75.0 g					
De los cuales azúcares/ Of which sugars		56.2 g					
Fibra alimentaria/ Fibre		1.1 g					
Proteínas/ Proteins		0.5 g					
Sal/ Salt		0.0 g					
Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved							
F.Moreno Candied Fruits S.L.Firma, (941130757)				CLIENT:			
fecha y sello:				Firma, fecha y sello:			
Signature, date and stamp:				Signature, date y stamp:			
EVA MARTINEZ CIRAUQUI							
QUALITY MANAGER				CIF B71199780			