





F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION
NARANJA CONFITADA
CANDIED ORANGE

CÓDIGO/CODE:

ET-NRJNAT23.SP.C/00

FECHA/DATE	14/03/2023
Rev.	00
STANDARD	
SPECIFIC	X
CLIENT	

DESCRIPCIÓN		DESCRIPTION	
La naranja se acondiciona para su presentación comercial (discos) y se cuecen con almibar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.		Orange is prepared for its commercial presentation (slices) and they are boiled with syrup till getting 73-75° Brix and a characteristic texture, flavour, and aspect.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Sabor	Colour	Flavour
Típico del producto	Naranja	Typical of product	Orange
			
Grosor/diámetro	Grosor /Thickness; 6 ± 1mm Diámetro/diameter; 40-70 mm (max. 5% fuera de especificación)	Grosor /Thickness; 6 ± 1mm	


CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		PHYSICO CHEMICAL CHARACTERISTICS	
Ingredientes:	Naranja, jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330) y conservador (E-202)	Ingredients:	Orange, glucosa-fructose syrup, antioxidant (E-330) & preservatives (E-202)
Origen producto final	España	Finished product origin	Spain
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 4. y 5.)	Sulfitos: <10 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis	Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)	Sulphites: <10 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis
Ácido cítrico (E-330)	Su adición en el producto dependerá de la acidez del mismo	Citric acid (E-330)	Its addition will depend on the acidity of the product
Reseña etiquetado	-	Labelled review	-
	Rango Tolerancia Método		Target Tolerance Method
°Brix:	74 ± 2 Refractómetro	°Brix:	74 ± 2 Refractometer
pH	3,6 ± 0,3 pH-metro	pH	3.6 ± 0.3 pH-meter
% Exudado	Max. 7%	% Syrup residue	Max. 7%

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: Tª óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco).				Packaging: See logistic data sheet Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE				BEST BEFORE DATE			
Ecurrido: 18 meses (si está correctamente almacenado)				Drained: 18 month (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Gluten	OMG	Irradiados	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated
No	Ausencia	Ausencia	No	No	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	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		1.1 g
Proteínas/ Proteins		<0.5 g
Sal/ Salt		0.01 g

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved	
F. Moreno Candied Fruits S.L. Firma, fecha y sello: Signature, date & stamp: EVA MARTINEZ CIRAUQUI QUALITY MANAGER	F. MORENO CANDIED FRUITS, S.L. CIF: B71198780  C/ Los Adobes, 4 Tel.: 941 130 757 31540 MARPOLLA (Navarra) Spain
CLIENT: Firma, fecha y sello: Signature, date & stamp:	

