



| | | |
|---------------------|-----------------------------------|--|
| MARTIN BRAUN | Form 3.4.01 | Página 1 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01 |
| | Especificación de producto | |

Nombre: SUPERCREM COCO

Artículo No.: 3301588

Información de producto

| | |
|---------------------------|---|
| Aplicación | Pastelería |
| Denominación del alimento | Crema para decoración y relleno. Sabor coco |
| Dosis | Al gusto |
| Modo de empleo | Aplicación directa. |
| Ingredientes | Jarabe de glucosa-fructosa, agua, almidón modificado, azúcar, colorante: sulfato cálcico, estabilizante: goma xantana, conservador: E202, acidulante: ácido cítrico, aroma. |

Envase

| | |
|----------------------------|--|
| Envase | Cubo |
| Contenido | 7 kg |
| Marca comercial | ARCONSA |
| Consumo preferente | 18 Meses |
| Condiciones almacenamiento | Almacenar en envase original en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz y de calor. |
| No. Registro Sanitario | 26.00538/MU |



| | | |
|---------------------|-----------------------------------|--|
| MARTIN BRAUN | Form 3.4.01 | Página 2 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01 |
| | Especificación de producto | |

Parámetros organolépticos

| | |
|--------------|----------------|
| Color | Blanco |
| Sabor | Coco |
| Olor | Característico |
| Consistencia | Crema |

Parámetros físico / químicos

| Parámetro | Valor | Método |
|-------------|-------------|----------------------------|
| °Brix | 46 - 50 | Abbe-refractómetro, 20°C |
| Valor de pH | 4,10 - 4,70 | Electrométricamente, 20 °C |

Información nutricional

| Contenido promedio por 100 g (calculado*) | Valor |
|---|-------|
| <i>Valor energético en kJ</i> | 831 |
| <i>Valor energético en kcal</i> | 196 |
| <i>Grasas en g</i> | 0,0 |
| <i>-de las cuales saturadas en g</i> | 0,0 |
| <i>Hidratos de carbono en g</i> | 48,7 |
| <i>-de los cuales azúcares en g</i> | 39,7 |
| <i>-de las cuales polialcoholes en g</i> | 0,0 |
| <i>Fibre in g</i> | 0,0 |
| <i>Proteins (N x 6.25) in g</i> | 0,0 |



| | | |
|---------------------|-----------------------------------|--|
| MARTIN BRAUN | Form 3.4.01 | Página 3 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01 |
| | Especificación de producto | |

| | |
|--|------------|
| <i>Sal en g (expresado en sodio x 2.5)</i> | <i>0,0</i> |
|--|------------|

*Cálculo estimado en base al artículo 30 del Reglamento (UE) No. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011

Microbiología

| Parámetro | Valor máximo | Método |
|--|--------------|---------------------------------|
| Recuento total (no incluido bacterias del ácido láctico) ufc/g | 1 000 | PCA, 35 °C, 48 h |
| Mohos ufc/g | 100 | YGC, 22-25 °C, 48-72 h |
| Levaduras ufc/g | 100 | YGC, 22-25 °C, 48-72 h |
| Salmonella ufc/25 g | No detectado | Agar Rambach/XLD, 35-37 °C, 48h |
| E. coli ufc/g | 10 | TBX, 44 °C, 18-24 h |
| Enterobacterias ufc/g | 10 | VRBD, 35-37 °C, 48 h |
| Staphylococcus aureus ufc/0,1g | 10 | Baird Parker, 37 °C, 48h |
| Listeria monocytogenes ufc/g | 100 | Agar Rambach/XLD, 35-37 °C, 48h |



| | | |
|---------------------|-----------------------------------|--|
| MARTIN BRAUN | Form 3.4.01 | Página 4 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01 |
| | Especificación de producto | |

Ingredientes que pueden desencadenar las alergias u otras reacciones de incompatibilidad

Basado en el Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones

| | |
|---|---|
| Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena, o sus variedades híbridas y productos derivados | - |
| Crustáceos y productos a base de crustaceos | - |
| Huevos y productos a base de huevo | - |
| Pescado y productos a base de pescado | - |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | - |
| Soja y productos a base de soja | - |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | - |
| Frutos de cascara y productos derivados | - |
| Apio y productos derivados | - |
| Mostaza y productos derivados | - |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | - |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante. | - |



| | | |
|---------------------|-----------------------------------|--|
| MARTIN BRAUN | Form 3.4.01 | Página 5 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01 |
| | Especificación de producto | |

| | |
|---|---|
| Altramuces y productos a base de altramuces | - |
| Moluscos y productos a base de moluscos | - |

+ : contenido en la receta - : no contenido en la receta

Posible contaminación cruzada:

Ninguna

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados (OGM) con el etiquetado obligatorio de conformidad con los Reglamentos CE No. 1829/2003 y No. 1830/2003.

Los detalles de los productos constituyen una descripción del producto. Las sustancias naturales, en particular, pueden dar lugar a fluctuaciones en su composición y, en consecuencia, en sus propiedades. Sin reconocer ningún derecho en un procedimiento judicial, nos esforzamos para compensar este efecto con las medidas adecuadas a fin de preservar los rasgos específicos de aplicación.

Generado el: 16.02.2022

Válido desde: 28.07.2010

Impreso el: 16.02.2022