



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

Nombre: SUPERCREM FRAMBUESA

Artículo No.: 3301607

Información de producto

Aplicación	Pastelería
Denominación del alimento	Crema para decoración y relleno. Sabor frambuesa.
Dosis	Al gusto
Modo de empleo	Uso directo.
Ingredientes	Jarabe de glucosa-fructosa, agua, almidón modificado, azúcar, acidulante: ácido cítrico, estabilizante: goma xantana, conservador: E202, colorantes (E150d, E129 [1], E122 [1]), aroma. [1] Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

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	Rojo Azul
Sabor	Frambuesa
Consistencia	Crema

Parámetros físico / químicos

Parámetro	Valor	Método
°Brix	46 - 50	Abbe-refractómetro, 20°C
Valor de pH	3,00 - 3,60	Electrométricamente, 20 °C

Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
<i>Valor energético en kJ</i>	842
<i>Valor energético en kcal</i>	198
<i>Grasas en g</i>	0,0
<i>-de las cuales saturadas en g</i>	0,0
<i>Hidratos de carbono en g</i>	49,1
<i>-de los cuales azúcares en g</i>	40,1
<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
<i>Sal en g (expresado en sodio x 2.5)</i>	0,0



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

*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	Ausencia	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

Ingredientes que pueden desencadenar las alergias u otras reacciones de incompatibilidad

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



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

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 SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-

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



MARTIN BRAUN GRUPPE

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

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: 21.08.2020

Válido desde:

Impreso el: 21.08.2020