



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

Nombre: SIROPE FRAMBUESA

Artículo No.: 3305945

Información de producto

Aplicación	Heladería, Pastelería, Restauración
Denominación del alimento	Salsa para decoración.
Dosis	Al gusto
Modo de empleo	Aplicación directa.
Ingredientes	Jarabe de glucosa, azúcar, agua, frambuesa 7,6 %, correctores de acidez (E330, E450 E341), almidón modificado, producto alimenticio colorante (concentrado de zanahoria, grosella negra, hibisco), estabilizante: pectinas, aroma.

Envase

Envase	Botella
Contenido	1 kg
Marca comercial	CRESCO
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



Form 3.4.01

Página 2 de 5
Fecha 01.05.2014
Versión: 01

Especificación de producto

Parámetros organolépticos

Color	Rojo Azul
Sabor	Frambuesa
Olor	Característico
Consistencia	Producto denso

Parámetros físico / químicos

Parámetro	Valor	Método
°Brix	70 - 74	Abbe-refractómetro, 20°C
Densidad	1,320 - 1,380 g/cm ³	
Valor de pH	2,00 - 2,60	Electrométricamente, 20 °C

Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
Valor energético en kJ	1223
Valor energético en kcal	288
Grasas en g	0,1
-de las cuales saturadas en g	0,0
Hidratos de carbono en g	70,4
-de los cuales azúcares en g	57,0
-de las cuales polialcoholes en g	0,0
Fibre in g	0,6
Proteins (N x 6.25) in g	0,1



MARTIN BRAUN GRUPPE

	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>	0,0
--	-----

*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	200	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
Enterobacterias ufc/g	10	VRBD, 35-37 °C, 48 h
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

Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan),	-
--	---



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

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.	-
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:



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

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: 06.11.2019

Válido desde:

Impreso el: 06.11.2019