



<b>MARTIN BRAUN</b>	<b>Form 3.4.01</b>	Página 1 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	<b>Especificación de producto</b>	

**Nombre:** PASTA CREMA CARAMELO

**Artículo No.:** 3300740

## Información de producto

Aplicación	Heladería, Pastelería
Denominación del alimento	Preparado en pasta para heladería y pastelería
Dosis	70 - 100 g producto/Kg mix
Modo de empleo	Añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.
Ingredientes	Azúcar caramelizado (96,7 %), aroma, colorante: E150d.

## Envase

Envase	Cubo
Contenido	3 kg
Marca comercial	CRESCO
Consumo preferente	24 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



<b>MARTIN BRAUN</b>	<b>Form 3.4.01</b>	Página 2 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	<b>Especificación de producto</b>	

## Parámetros organolépticos

Color	oscuro
Sabor	Caramelo
Olor	Característico
Consistencia	Producto denso

## Parámetros físico / químicos

Parámetro	Valor	Método
°Brix	77 - 81	Abbe-refractómetro, 20°C
Valor de pH	2,30 - 2,90	Electrométricamente, 20°C

## Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
<i>Valor energético en kJ</i>	1 247
<i>Valor energético en kcal</i>	294
<i>Grasas en g</i>	0,4
<i>-de las cuales saturadas en g</i>	0,0
<i>Hidratos de carbono en g</i>	72,5
<i>-de los cuales azúcares en g</i>	72,5
<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



<b>MARTIN BRAUN</b>	<b>Form 3.4.01</b>	Página 3 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	<b>Especificación de producto</b>	

<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



<b>MARTIN BRAUN</b>	<b>Form 3.4.01</b>	Página 4 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	<b>Especificación de producto</b>	

## 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 SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	-



 MARTIN BRAUN GRUPPE		
<b>MARTIN BRAUN</b>	<b>Form 3.4.01</b>	Página 5 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	<b>Especificación de producto</b>	

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: 05.01.2022

Válido desde:

Impreso el: 05.01.2022