

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

PRODUCT SPECIFICATION



Versión /version: 11-2
Revisión / review: junio 2011

Nombre. Name: DECONUBE

Artículo No. Article No.: 3301151

MARTIN BRAUN · GRUPPE

1. Información de producto. *Product information.*

Aplicación/ <i>application:</i>	Heladería y pastelería
Descripción/ <i>Description:</i>	Nubes especiales para decoración de helados y tartas
Dosis/Dossage:	50 gr/Kg de mezcla base estabilizada
Modo de empleo/ <i>way of use:</i>	Añadir el producto y servir
Ingredientes/ <i>Ingredients</i>	Jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, dextrose, agua, gelatina, almidón de patata, aroma, colorante: carmín.

2. Envase. *Packaging.*

Envase y embalaje / <i>Packaging:</i>	Bolsa transparente. Cajas con 3 unidades. Palets con 108 unidades.
Contenido / <i>Net weight</i>	1 Kg
Marca comercial / <i>trademark</i>	ARCONSA
Consumo Preferente / <i>Best before:</i>	12 meses
Condiciones Almacenamiento / <i>Storage conditions:</i>	Seco, sellado, máx. 20°C en el envase original <i>Dry, sealed, max. 20 °C in original container</i>
Nº Registro Sanitario / <i>health registration nº</i>	26.00538/MU

3. Parámetros Físico/Químicos y organolépticos. *Chemical / physical parameters and organoleptic:*

Color/Colour:	Rosa y blanco
Olor/Smell:	Característico
Sabor/Flavour:	Característico
Apariencia/ <i>Appearance.</i>	Producto en dados listo para su uso.

4. Información Nutricional / *nutricional information:*

Contenido promedio por 100 g (Calculado*) <i>Average contents per 100 g (calculated*)</i>	Valor / Value
Valor Calórico en Kcal / Kj / <i>Calorific value in kcal / kJ</i>	334 / 1418
Proteína (N x 6.25) en g / <i>Protein (N x 6.25) in g</i>	3,7
Carbohidratos totales en g / <i>Total carbohydrates in g</i>	78,6
Grasas en g / <i>Fat in g</i>	0,5

* Cálculo estimado / *Estimate*

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

PRODUCT SPECIFICATION



Versión /version: 11-2
Revisión / review: junio 2011

Nombre. Name: DECONUBE

Artículo No. Article No.: 3301151

MARTIN BRAUN · GRUPPE

5. Microbiología / Microbiology:

	Valor máximo <i>max. value</i>	Método <i>Method</i>
Recuento total (cin incluir las bacterias lácticas) por gramo <i>Total germ count (not including lactic acid bacteria)/g</i>	5000	PCA 32-35°C: 48 horas de incubación.
Mohos por gramo / <i>Mould/g</i>	100	RB a 22-25°C: 5-7 días de incubación.
Levaduras por gramo / <i>Yeast/g</i>	100	RB a 22-25°C: 5-7 días de incubación.
Coliformes por gramo / <i>Coliforms germs/g</i>	10	Baird Parket: 37°C 48 h
S. Aureus por gramo / <i>S. Aureus/g</i>	10	Baird Parket: 37°C 48 h
E. Coli por gramo / <i>E. Coli/g</i>	10	Baird Parket: 37°C 48 h
Salmonella por 25 gramos / <i>Salmonella/25g</i>	Ausencia	Agar Rambach/XLD: 35-37° 48h

6. Ingredientes que pueden desencadenar las alergias u otras reacciones de incompatibilidad: *Ingredients which can trigger allergies or other incompatibility reactions:*

Basado en la Directiva Europea 2003/89/CE. *Based on EU Directive 2003/89/EC.*

Cereales que contienen gluten (trigo, arroz, cebada, avena, espelta, kamut o las mismas cepas híbridas) y sus derivados // <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybrid strains thereof) and products made thereof</i>	-
Crustáceos y sus derivados // <i>Crustaceans and products made thereof</i>	-
Huevos y sus derivados // <i>Eggs and products made thereof</i>	-
Pescado y sus derivados // <i>Fish and products made thereof</i>	-
Cacahuets y sus derivados // <i>Peanuts and products made thereof</i>	-
Soja y sus derivados // <i>Soya and products made thereof</i>	-
Leche y sus derivados (incluyendo lactosa) // <i>Milk and products made thereof (including lactose)</i>	-
Frutos de cascara y derivados // <i>Nuts and products made thereof</i> Almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Carylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacarados (Anacardium occidentale), pacanas (Caraya illinoiesis), castañas de Pará (Bertholletia exclesa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados. <i>Almonds (Amygdalus communis L.), hazelnut (Carylus avellana), walnuts (walnut) (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan (Caraya illinoiesis), Brazil nuts (Bertholletia exclesa), pistachio (Pistacia vera), macadamia nuts or Australia's walnuts (Macadamia ternifolia), and products made thereof.</i>	-
Apio y sus derivados // <i>Celery and products made thereof</i>	-
Mostaza y sus derivados // <i>Mustard and products made thereof</i>	-
Semillas de sésamo y sus derivados // <i>Sesame seeds and products made thereof</i>	-
Dióxido de sulfuro o sulfitos (como SO2) // <i>Sulphur dioxide and sulphite (as SO2)</i>	-
Lupino y sus derivados // <i>lupine and products made thereof</i>	-
Moluscos y sus derivados // <i>Mulluscs and products made thereof</i>	-

+: Contenido en la receta / contained in recipe -: no contenido en la receta / not contained in recipe

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

PRODUCT SPECIFICATION

Versión /version: 11-2
Revisión / review: junio 2011



Nombre. Name: DECONUBE

Artículo No. Article No.: 3301151

MARTIN BRAUN · GRUPPE

7. GMO / OGM

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados (OGM) con el etiquetado obligatorio de conformidad con las directivas de la CE N ° 1829/2003 y N ° 1830/2003.

This product does not contain any ingredients from genetically modified organisms (GMO) with mandatory labelling pursuant to EC Directives No. 1829/2003 and 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.

The specific product details constitute a description of the product. Natural substances in particular can result in fluctuations in the composition and accordingly in the properties. Without acknowledging any legal claims, we endeavour to compensate for this effect with suitable measures in order to preserve the specific application features.