

	Form 3.4.01	Página 1 of 7 Fecha: 01.10.2012 Versión: 01
	Especificación de producto	

Nombre. *Name:* PASTA CREMA MANGO

Artículo No. *Article No.:* 3302668

1. Información de producto. *Product information.*

Aplicación / Application:	Heladería y Pastelería / <i>Ice cream and pastry</i>
Descripción / Description:	Pasta crema de alta calidad y rendimiento para helados y semifríos. <i>Cream in paste with high quality and performance for ice cream and semifreddo.</i>
Dosis / Dosage:	70 - 100 g/Kg de base estabilizada / <i>of stabilized base</i>
Modo de empleo / Way of use:	Añadir la cantidad indicada a la mezcla base estabilizada y disolver. Dejar madurar de 10 – 15 minutos y proceder a elaborar. <i>Add the specified amount to the base mix and dissolve. Let ripen for 10 - 15 minutes and proceed to elaborate</i>
Ingredientes / Ingredients	Azúcar, mango en dados 30%, jarabe de glucosa, zumo concentrado de manzana, producto alimenticio colorante (concentrado de manzana, calabaza y zanahoria), correctores de acidez: E330, E450i, E341iii, estabilizantes: pectinas, goma garrofin, colorante: carotenos, aroma. <i>Sugar, mango pieces 30%, glucose syrup, concentrated apple juice, colouring food (apple, pumpkin, carrot concentrate), acidity regulators: E330, E450i, E341iii, stabilisers: pectins, locust bean gum, colour: carotenes, flavouring.</i>

2. Envase. *Packaging.*

Envase y embalaje / Packaging:	Cubo.
Contenido / Net weight	3 Kg
Marca comercial / Trademark	CRESCO
Consumo Preferente / Best before:	18 meses / <i>months</i>
Condiciones Almacenamiento / Storage conditions:	Almacenar en envase original en lugar fresco y seco, alejado de fuentes directas de luz y calor. <i>Storage in original packaging in a cold and dry place, keep away from heat and direct insolation.</i>
Nº Registro Sanitario /	26.00538/MU

	Form 3.4.01	Página 2 of 7
	Especificación de producto	Fecha: 01.10.2012 Versión: 01

Health registration n°

3. Parámetros físico /químicos y organolépticos. *Chemical / physical parameters and organoleptic.*

Color / <i>Colour.</i>	Amarillo anaranjado / <i>Yellow - orange</i>
Olor / <i>Smell.</i>	Característico / <i>Characteristic</i>
Sabor / <i>Flavour.</i>	Característico / <i>Characteristic</i>
Apariencia / <i>Appearance.</i>	Producto de aspecto denso con trozos de fruta soluble en agua. <i>Dense product with fruit pieces</i>

Parámetro / <i>Parameter</i>	Valor / <i>Value</i>	Unidad / <i>Unit</i>	Método / <i>Method</i>
Índice de refracción / Sólidos solubles <i>Refraction index / Soluble solids</i>	69,0 ± 3,0	°Bx	Refractómetro / <i>Refractometer</i>
pH	2,30 ± 0,30		pH-metro / <i>pH - meter</i>

4. Información nutricional / *nutritional information:*

Contenido promedio por 100 g (Calculado*) / <i>Average contents per 100 g (calculated*)</i>	Valor / <i>Value</i>
Valor energético en kJ /Kcal / <i>Energy in kJ /kcal</i>	1109/261
Grasas en g / <i>Fat in g</i>	0,52
De las cuales saturadas en g / <i>of wich saturated in g</i>	0,11
Carbohidratos totales en g / <i>Total carbohydrates in g</i>	62,61
Azúcares en g / <i>of wich sugars in g</i>	50,96
Proteína (N x 6.25) en g / <i>Protein (N x 6.25) in g</i>	0,69
Sal en g (expresado en sodio x2.5) / <i>Salt in g (expressed in sodium x2.5)</i>	0,067

* Cálculo estimado en base al artículo 30 del Reglamento (UE) N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 / *Estimate based on article 30 of Regulation (EU) N°1169/2011 of the European Parliament and Council of October 25th, 2011.*



5. Microbiología / Microbiology:

Parámetro / Parameter	Valor máximo / max. value
Aerobios mesófilos / Mesophilic aerobes	< 1000 ufc/g
Mohos / Mould	< 100 ufc/g
Levaduras / Yeast	< 100 ufc/g
Levaduras osmófilas / Osmophilic yeast	< 50 ufc/g
Coliformes / Coliforms	< 10 ufc/g
<i>E. coli</i>	< 3/g (NMP)
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25 g
<i>S. aureus</i>	< 10 ufc/g

6. Ingredientes que pueden desencadenar las alergias u otras reacciones de

incompatibilidad: *Ingredients which can trigger allergies or other incompatibility reactions:*

Basado en el Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones. *Based on Regulation (EC) 1169/2011 and subsequent amendments.*

Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo ⁽¹⁾; b) maltodextrinas a base de trigo ⁽¹⁾; c) jarabes de glucosa a base de cebada; d) cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas. <i>II Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof, except:</i> a) wheat-based glucose syrups including dextrose ⁽¹⁾; b) wheat-based maltodextrins ⁽¹⁾; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos <i>II Crustaceans and products made thereof</i>	-
Huevos y productos a base de huevo <i>II Eggs and products made thereof</i>	-
Pescado y productos a base de pescado, salvo:	-

	Form 3.4.01	Página 4 of 7
	Especificación de producto	Fecha: 01.10.2012 Versión: 01

a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino. <i>// Fish and products thereof, except:</i> a) <i>fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;</i> b) <i>b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.</i>	
Cacahuets y productos a base de cacahuets <i>// Peanuts and products made thereof</i>	-
Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados ⁽¹⁾; b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetate de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol derivados de la soja; c) fitoesteres y esters de fitoesterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esteres de fitoestanol derivados de fitoesteres de aceite de semilla de soja. <i>// Soybeans and products thereof, except:</i> a) <i>fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾;</i> b) <i>natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;</i> c) <i>vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;</i> d) <i>d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.</i>	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) lactitol. <i>// Milk and products thereof (including lactose), except:</i> a) <i>whely used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages;</i> b) <i>lactitol.</i>	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Carylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos o alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), macadamias o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo: a) nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas. <i>// Nuts, i.e. almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia nuts and Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except:</i> a) <i>nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.</i>	-
Apio y productos derivados <i>// Celery and products made thereof</i>	-
Mostaza y productos derivados <i>// Mustard and products made thereof</i>	-

	Form 3.4.01	Página 5 of 7
	Especificación de producto	Fecha: 01.10.2012 Versión: 01

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo // <i>Sesame seeds and products made thereof</i>	-
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 reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante. // <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.</i>	-
Altramuces y productos a base de altramuces // <i>White lupin and products made thereof</i>	-
Moluscos y productos a base de moluscos // <i>Molluscs and products made thereof</i>	-

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

⁽¹⁾ Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan.

⁽¹⁾ And products thereof, insofar as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated.

Lista ALBA / ALBA List

	Contenido en receta / Contained as per recipe	
	Si / Yes	No / No
Proteína de la leche de vaca / <i>Cow's milk protein</i>		☒
Lactosa / <i>Lactose</i>		☒
Huevos / <i>Chicken egg</i>		☒
Proteína de soja / <i>Soya protein</i>		☒
Aceite de soja / <i>Soya oil</i>		☒
Gluten / <i>Gluten</i>		☒
Trigo / <i>Wheat</i> (Glucose syrup)	☒	
Cebada / <i>Barley</i>		☒
Cordero / <i>Mutton</i>		☒
Vacuno / <i>Beef</i>		☒
Porcino / <i>Pork</i>		☒
Pollo / <i>Chicken</i>		☒
Pescado / <i>Fish</i>		☒
Moluscos y crustáceos / <i>Shellfish and crustaceans</i>		☒
Maíz / <i>Maize</i> (Glucose syrup)	☒	
Cacao / <i>Cocoa</i>		☒
Levadura / <i>Yeast</i>		☒
Verduras / Legumbres / <i>Vegetables / pulses</i> (Carrot, pumpkin)	☒	

Martin Braun, S.A.
Pol. Ind. La Serreta. C/Montevidéo, s/n
Apartado de correos, 271
30500 Molina de Segura-Murcia-España

Teléfono: +34 968 611 712
Fax: + 34 968 615 112
www.martinbraun.es
CIF: A30044044

MARTIN BRAUN • GRUPPE

	Form 3.4.01	Página 6 of 7
	Especificación de producto	Fecha: 01.10.2012 Versión: 01

Frutos secos / Nuts		☒
Aceite de frutos secos / Nut oil		☒
Cacahuetes / Peanuts		☒
Aceite de cacahuete / Peanut oil		☒
Sésamo / Sesame		☒
Aceite de sésamo / Sesame oil		☒
Glutamato / Glutamate		☒
Sulfitos / Sulphite (E220 – E227)	☒	
Ácido benzoico / Benzoic acid (E210 – E219)		☒
Colorantes azoicos / Azo dyes (E102, E104, E110, E122, E123, E124, E128, E129)		☒
Tartracina / Tartrazine (E102)		☒
Vainillina natural / Vanillin - natural		☒
Vainillina sintética / Vanillin - synthetic		☒
Canela / Cinnamon		☒
Cilantro / Coriander		☒
Apio / Celery		☒
Umbelíferas / Umbelliferae (carrot)	☒	
Bálsamo del Perú / Balsam of Peru		☒
Coco y productos derivados del coco / Coconuts and coconut products		☒

Tipo/Origen de las grasas/aceites vegetales / Type / origin of the vegetable fats / oils:	
--	--

7. OMG / GMO

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

Martin Braun, S.A.
Pol. Ind. La Serreta. C/Montevidéo, s/n
Apartado de correos, 271
30500 Molina de Segura-Murcia-España

Teléfono: +34 968 611 712
Fax: + 34 968 615 112
www.martinbraun.es
CIF: A30044044



for this effect with suitable measures in order to preserve the specific application features.

Revisión/Revision: 07/2018