


# MARTIN BRAUN · GRUPPE

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

**Nombre:** MOUSSE FRESA

**Artículo No.:** 3300379

## 1. Información de producto

Aplicación	Postres
Denominación del alimento	Preparado en polvo para postre.Sabor fresa.
Dosis	1 Kg producto + 2 l leche
Modo de empleo	Añadir la cantidad de mousse al volumen de leche bien fría, batir enérgicamente durante 4 minutos.Refrigerar durante 30 minutos antes de servir.
Ingredientes	Azúcar, dextrosa, aceite de palma, jarabe de glucosa, emulgente: E472a, gelatina bovina, almidón modificado, PROTEÍNA DE LA LECHE, correctores de acidez (E330, E450, E339), antiaglomerante: E551, aromas, colorantes (E120, E150d).

## 2. Envase

Envase	Bolsa
Contenido	1 kg
Marca comercial	ARCONSA
Consumo preferente	18 Meses

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

Teléfono. +34 968 611 712  
Fax: +34 968 615 112  
[www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)  
CIF: A30044044

# MARTIN BRAUN · GRUPPE



Form 3.4.01

Página 2 de 5  
Fecha 01.05.2014  
Versión: 01

Especificación de producto

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

### 3. Parámetros organolépticos

Color	Rojo
Sabor	Fresa
Olor	Característico
Consistencia	Polvo

### 4. Parámetros físico / químicos

Parámetro	Valor	Método
-----------	-------	--------

### 5. Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
<i>Valor energético en kJ</i>	1982
<i>Valor energético en kcal</i>	471
<i>Grasas en g</i>	16,5
<i>-de las cuales saturadas en g</i>	14,1

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

Teléfono. +34 968 611 712  
Fax: +34 968 615 112  
[www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)  
CIF: A30044044

# MARTIN BRAUN · GRUPPE

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

<i>Hidratos de carbono en g</i>	76,1
<i>-de las cuales azúcares en g</i>	63,8
<i>-de las cuales polialcoholes en g</i>	0,0
<i>Fibra alimentaria en g</i>	0,0
<i>Proteínas (N x 6.25) en g</i>	4,1
<i>Sal en g (expresado en sodio x 2.5)</i>	0,1


\*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

## 6. Microbiología

Parámetro	Valor máximo	Método
Recuento total (no incluido bacterias del ácido láctico) ufc/g	10 000	PCA, 35 °C, 48 h
Mohos ufc/g	500	YGC, 22-25 °C, 48-72 h
Levaduras ufc/g	500	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
Staphylococcus aureus ufc/g	Ausencia	Baird Parker, 37 °C, 48h
Clostridios sulfitorreductores ufc/g	10	SPS, 45 °C, 48h

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

Teléfono. +34 968 611 712  
Fax: +34 968 615 112  
[www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)  
CIF: A30044044


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

## 7. 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 SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.	-

# MARTIN BRAUN · GRUPPE

	<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 las directivas de la 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: 10.01.2018

Válido desde:

Impreso el: 10.01.2018

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

Teléfono. +34 968 611 712  
Fax: +34 968 615 112  
[www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)  
CIF: A30044044