



Nombre. *Name:* PASTA CREMA VAINILLA CANELA

Artículo No. *Article No.:* 3303743

1. Información de producto. *Product information.*

Aplicación / Application	Heladería y pastelería <i>Ice cream and pastry</i>
Descripción / Description	Pasta crema, sabor vainilla-canela, de alta calidad y rendimiento para helados y semifríos <i>Cream in paste with high quality and performance for preparation of ice cream and semifreddo, vanilla-cinnamon taste.</i>
Dosis / Dosage	40 g/Kg de base estabilizada <i>of stabilised 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 to 15 minutes and proceed to elaborate.</i>
Ingredientes / Ingredients	Azúcar, jarabe de glucosa, agua, correctores de acidez: E331, E330, sal, aromas, corteza triturada de limón, colorantes: E102, E129 (puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños), E150d, estabilizante: goma arábica, conservador: E202, antioxidante: ácido ascórbico. <i>Sugar, glucose syrup, water, acidity corrector: E331, E330, salt, flavourings, shredded lemon peel, colourings: E102, E129 (may have an adverse effect on activity and attention in children), E150d, stabiliser: arabic gum, preservative: E202, actioxidant: ascorbic acid.</i>

2. Envase. *Packaging.*

Envase y embalaje / Packaging:	Cubo. Cajas con 2 unidades <i>Bucket. Box with 2 units.</i>
Contenido / Net weight	3 Kg
Marca comercial / Trademark	CRESCO
Consumo preferente / Best before:	18 meses <i>months</i>

Martin Braun, S.A.
Pol. Ind. La Serreta. C/Montevidео, 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 2 of 7
Fecha: 01.10.2012
Versión: 01

Especificación de producto

Condiciones almacenamiento / <i>Storage conditions:</i>	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 / <i>Health registration n°</i>	26.00538/MU

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

Color / Colour.	Amarillo anaranjado / <i>Yellow orange</i>
Olor / Smell.	Característico / <i>Characteristic</i>
Sabor / Flavour.	Característico / <i>Characteristic</i>
Apariencia / Appearance.	Producto de aspecto denso / <i>Dense product</i>

Parámetro/Parameter	Valor/Value	Unidad/Unit	Método/Method
Sólidos solubles	74,0 ± 3,0	°Bx	Refractómetro / <i>Refractometer</i>
pH	6,30 ± 0,30		pH-metro / <i>phmeter</i>

4. Información nutricional / *Nutritional information:*

Contenido promedio por 100 g (Calculado*) / <i>Average contents per 100 g (calculated*)</i>	Valor / Value
Valor energético en kJ/kcal / Energy value in kJ/kcal	1200/ 282
Grasas en g / Fat in g	0,08
- de las cuales saturadas en g / of wich saturated in g	0,00
Hidratos de carbono en g / Total carbohydrates in g	70,41
- de los cuales azúcares en g / of wich sugars in g	59,61

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



Proteínas (N x 6.25) en g / <i>Proteins (N x 6.25) in g</i>	0,00
Sal en g (expresado en sodio x2.5) / <i>Salt in g (expressed in sodium x2.5)</i>	0,97

* 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 / <i>Parameter</i>	Valor máximo / <i>max. value</i>
Aerobios mesófilos / <i>Mesophilic aerobes</i>	< 1000 ufc/g
Mohos / <i>Moulds</i>	< 100 ufc/g
Levaduras / <i>Yeast</i>	< 100 ufc/g
Levaduras osmófilas / <i>Osmophilic yeast</i>	< 50 ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	< 10 ufc/g
<i>Coliformes</i>	< 10 ufc/g
<i>E. coli</i>	< 3/g (NMP)
<i>Salmonella</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, a saber: trigo, (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo ⁽¹⁾ ;	-
--	---



<p>b) maltodextrinas a base de trigo ⁽¹⁾;</p> <p>c) jarabes de glucosa a base de cebada;</p> <p>d) cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.</p> <p><i>// Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof, except:</i></p> <p>a) <i>wheat-based glucose syrups including dextrose ⁽¹⁾;</i></p> <p>b) <i>wheat-based maltodextrins ⁽¹⁾;</i></p> <p>c) <i>glucose syrups based on barley;</i></p> <p>d) <i>cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.</i></p>	
<p>Crustáceos y productos a base de crustaceos <i>// Crustaceans and products made thereof</i></p>	-
<p>Huevos y productos a base de huevo <i>// Eggs and products made thereof</i></p>	-
<p>Pescado y productos a base de pescado, salvo:</p> <p>a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;</p> <p>b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.</p> <p><i>// Fish and products thereof, except:</i></p> <p>a) <i>fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;</i></p> <p>b) <i>fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.</i></p>	-
<p>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes <i>// Peanuts and products made thereof</i></p>	-
<p>Soja y productos a base de soja, salvo:</p> <p>a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados ⁽¹⁾;</p> <p>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;</p> <p>c) fitoesteroles y esters de fitoesterol derivados de aceites vegetales de soja;</p> <p>d) esteres de fitoestanol derivados de fitoesteroles de aceite de semilla de soja.</p> <p><i>// Soybeans and products thereof, except:</i></p> <p>a) <i>fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾;</i></p> <p>b) <i>natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;</i></p> <p>c) <i>vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;</i></p> <p>d) <i>plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.</i></p>	-
<p>Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:</p> <p>a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas;</p> <p>b) lactitol.</p> <p><i>// Milk and products thereof (including lactose), except:</i></p> <p>a) <i>whely used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages;</i></p>	-

MARTIN BRAUN · GRUPPE



Form 3.4.01

Página 5 of 7
Fecha: 01.10.2012
Versión: 01

Especificación de producto

b) <i>lactitol</i> .	
<p>Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos o alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), macadamias o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo:</p> <p>a) nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas. <i>// Nuts, i.e. almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nuts and Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except:</i></p> <p>a) <i>nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.</i></p>	-
Apio y productos derivados // <i>Celery and products made thereof</i>	-
Mostaza y productos derivados // <i>Mustard and products made thereof</i>	-
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 reconstituidos 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>		<input checked="" type="checkbox"/>
Lactosa / <i>Lactose</i>		<input checked="" type="checkbox"/>

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

Especificación de producto

Página 6 of 7
Fecha: 01.10.2012
Versión: 01

Huevos / Chicken egg		<input checked="" type="checkbox"/>
Proteína de soja / Soya protein		<input checked="" type="checkbox"/>
Aceite de soja / Soya oil		<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten / Gluten		<input checked="" type="checkbox"/>
Trigo / Wheat	(Jarabe de glucosa/glucose syrup)	<input checked="" type="checkbox"/>
Cebada / Rye		<input checked="" type="checkbox"/>
Cordero / Mutton		<input checked="" type="checkbox"/>
Vacuno / Beef		<input checked="" type="checkbox"/>
Porcino / Pork		<input checked="" type="checkbox"/>
Pollo / Chicken		<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado / Fish		<input checked="" type="checkbox"/>
Moluscos y crustáceos / Shellfish and crustaceans		<input checked="" type="checkbox"/>
Maíz / Maize	(Jarabe de glucosa/glucose syrup)	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacao / Cocoa		<input checked="" type="checkbox"/>
Levadura / Yeast		<input checked="" type="checkbox"/>
Verduras / Legumbres / Vegetables / pulses		<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos / Nuts		<input checked="" type="checkbox"/>
Aceite de frutos secos / Nut oil		<input checked="" type="checkbox"/>
Cacahuetes / Peanuts		<input checked="" type="checkbox"/>
Aceite de cacahuete / Peanut oil		<input checked="" type="checkbox"/>
Sésamo / Sesame		<input checked="" type="checkbox"/>
Aceite de sésamo / Sesame oil		<input checked="" type="checkbox"/>
Glutamato / Glutamate		<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos / Sulphite (E220 – E227)		<input checked="" type="checkbox"/>
Ácido benzoico / Benzoic acid (E210 – E219)		<input checked="" type="checkbox"/>
Colorantes azoicos / Azo dyes (E102, E104, E110, E122, E123, E124, E128, E129)	<input checked="" type="checkbox"/>	
Tartracina / Tartrazine (E102)	<input checked="" type="checkbox"/>	
Vainillina natural / Vanillin - natural		<input checked="" type="checkbox"/>
Vainillina sintética / Vanillin - synthetic		<input checked="" type="checkbox"/>
Canela / Cinnamon		<input checked="" type="checkbox"/>
Cilantro / Coriander		<input checked="" type="checkbox"/>
Apio / Celery		<input checked="" type="checkbox"/>
Umbelíferas / Umbelliferae		<input checked="" type="checkbox"/>
Bálsamo del Perú / Balsam of Peru		<input checked="" type="checkbox"/>
Coco y productos derivados del coco / Coconuts and coconut products		<input checked="" type="checkbox"/>

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

Martin Braun, S.A.
Pol. Ind. La Serreta. C/Montevideo, 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



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

Revisión: 04/2015