

	Form 3.4.01	Página 1 of 6
	Especificación de producto	Fecha: 01.10.2012 Versión: 01

Nombre. *Name:* GLUCOSA

Artículo No. *Article No.:* 3303816

1. Información de producto. *Product information.*

Descripción / <i>Description:</i>	Este jarabe de glucosa es una disolución acuosa purificada y concentrada de sacáridos nutritivos obtenidos por hidrólisis de almidón Se caracteriza por un alto equivalente en dextrosa. Es un líquido viscoso ligeramente amarillo transparente como el agua, con un sabor dulce y olor neutro.
Dosis / <i>Dossage:</i>	A gusto del profesional.
Ingredientes / <i>Ingredients</i>	Jarabe de glucosa

2. Envase. *Packaging.*

Envase y embalaje / <i>Packaging:</i>	Garrafa de 10 Kg
Contenido / <i>Net weight</i>	10 Kg
Marca comercial / <i>Trademark</i>	ARCONSA
Consumo Preferente / <i>Best before:</i>	
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 / <i>Colour:</i>	Ligeramente amarillo
Olor / <i>Smell:</i>	Neutro
Sabor / <i>Flavour:</i>	Dulce, neutro
Apariencia / <i>Appearance:</i>	Producto viscoso

MARTIN BRAUN · GRUPPE

	Form 3.4.01	Página 2 of 6
	Especificación de producto	Fecha: 01.10.2012 Versión: 01

Parámetro / Parameter	Valor / Value	Método / Method
Materia seca (%)	81,6 - 82,8	Refractómetro (+ tablas de conversión) A0101
Brix (20 °C)	82,6 - 83,8	Refractómetro (+ tablas de conversión) A0101
Índice de refracción (20 °C)	1,4976 - 1,5008	Refractómetro (+ tablas de conversión) A0101
Dextrosa - HPLC, sobre M S (%) (%)	29 - 34	HPLC – A 0210
Maltosa - HPLC, sobre M S (%) (%)	33 - 38	HPLC – A 0210
SO ₂ (mg/Kg)	10	Valoración con iodo- A 0901
pH	4 – 5,5	pH - A0921
Color-Icumsa (ic)	30	Espectrofotométrico - A1002
Conductividad, 28 Brix (μ S/cm)	150	Metro de conductividad - A1202
Temperatura de almacenamiento	50-65 (valor objetivo/típico)	Termómetro - A2102

Las características seguidas con un valor máximo o mínimo son las garantizadas. Los valores objetivo/ típico son valores indicativos.

4. Información Nutricional / *nutritional 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>	329/1397
Grasas en g / <i>Fat in g</i>	0
De las cuales saturadas en g / <i>of wich saturated in g</i>	0
Carbohidratos totales en g / <i>Total carbohydrates in g</i>	82,2
Azúcares en g / <i>of wich sugars in g</i>	55,1
Proteína (N x 6.25) en g / <i>Protein (N x 6.25) in g</i>	< 0,01
Sodio en mg	< 2

* 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	Método / Method
Recuento total de mesófilos(n/10g)/ <i>Aerobic mesophiles (n/10 g)</i>	1000	Filtración por membrana - A1922
Mohos (n/10g)/ <i>Mould (n/10g)</i>	100	Filtración por membrana - A1925
Levaduras (n/10g) / <i>Yeast (n/10 g)</i>	100	Filtración por membrana - A1925

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.*

<p>Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:</p> <p>a) jarabes de glucosa a base de trigo ⁽¹⁾;</p> <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>II 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>II Crustaceans and products made thereof</i></p>	-
<p>Huevos y productos a base de huevo <i>II 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>II 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>Cacahuets y productos a base de cacahuets <i>II 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>	-

MARTIN BRAUN · GRUPPE

	Form 3.4.01	Página 4 of 6
	Especificación de producto	Fecha: 01.10.2012 Versión: 01

<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><i>a) fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾;</i></p> <p><i>b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;</i></p> <p><i>c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;</i></p> <p><i>d) 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><i>a) whey used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages;</i></p> <p><i>b) lactitol.</i></p>	-
<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 alféncigos (<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.</p> <p><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><i>a) nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.</i></p>	-
<p>Apio y productos derivados <i>// Celery and products made thereof</i></p>	-
<p>Mostaza y productos derivados <i>// Mustard and products made thereof</i></p>	-
<p>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo <i>// Sesame seeds and products made thereof</i></p>	-
<p>Dióxido de sulfuro y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresados como SO₂ <i>// Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i></p>	-
<p>Altramuces y productos a base de altramuces <i>// White lupin and products made thereof</i></p>	-
<p>Moluscos y productos a base de moluscos <i>// Molluscs and products made thereof</i></p>	-

+ : Contenido en la receta / Contained in recipe - : No contenido en la receta / Not contained in recipe

MARTIN BRAUN · GRUPPE

	Form 3.4.01	Página 5 of 6
	Especificación de producto	Fecha: 01.10.2012 Versión: 01

⁽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 / Cow's milk protein		<input checked="" type="checkbox"/>
Lactosa / Lactose		<input checked="" type="checkbox"/>
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		<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		<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"/>

MARTIN BRAUN · GRUPPE

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

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:	
--	--

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/Revision: 21/09/2012

*Esta ficha es resultado de la transcripción de los datos del proveedor.