Nombre: PASTA AROMA MERENGADA

Articulo No.: 3306178

Información de producto

Aplicación	Heladería, Pastelería
Denominación del alimento	Aroma en pasta.
Dosis	7 - 10 g producto/Kg mix
Modo de empleo	Añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.
Ingredientes	Fracción aromática (preparaciones aromatizantes, sustancias aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales); otros ingredientes (jarabe de glucosa, azúcar, corteza triturada de limón, agua, estabilizante: goma arábiga, conservador: E202, acidulante: ácido citrico, antioxidantes: acido ascórbico, alfa-tocoferol, alcohol bencílico, citrato de trietilo).

Envase

Envase	Botella
Contenido	1,5 kg
Marca comercial	ARCONSA
Consumo preferente	24 Meses
Condiciones almacenamiento	Almacenar en envase original en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz y de calor.

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
CIF: A30044044

No. Registro Sanitario	31.00363/MU

Parámetros organolépticos

Color	Incoloro
Sabor	Limón Canela
Olor	Característico
Consistencia	Producto denso

Parámetros físico / químicos

Parámetro	Valor	Método
°Brix	72 - 76	Abbe-refractómetro, 20°C
Valor de pH	4,05 - 4,65	Electrométricamente, 20ºC

Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
Valor energético en kJ	*1 133*
Valor energético en kcal	*267*
Grasas en g	*0,1*
-de las cuales saturadas en g	*0,0*
Hidratos de carbono en g	*65,9*
-de los cuales azúcares en g	*53,1*

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
CIF: A30044044

-de las cuales polialcoholes en g	*0,0*
Fibre in g	*0,8*
Proteins (N x 6.25) in g	*0,1*
Sal en g (expresado en sodio x 2.5)	*0,4*

*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

Microbiología

Parámetro	Valor máximo	Método
Recuento total (no incluído bacterias del ácido láctico) ufc/g	1 000	PCA, 35 ºC, 48 h
Mohos ufc/g	100	YGC, 22-25 ºC, 48-72 h
Levaduras ufc/g	100	YGC, 22-25 ºC, 48-72 h
Coliformes ufc/g	10	TBX, 44 ºC, 18-24 h
Salmonella ufc/25 g	No detectado	Agar Rambach/XLD, 35-37 ºC, 48h

Ingredientes que pueden desencadenar las alergias u otras reacciones de incompatibilidad

Basado en el Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones

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
CIF: A30044044

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	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-
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 SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	-
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 los Reglamentos 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 depreservar los rasgos específicos de aplicación.

Generado el: 06.02.2024

Válido desde:

Impreso el: 06.02.2024

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
CIF: A30044044