



MARTIN BRAUN GRUPPE

MARTIN BRAUN	Form 3.4.01	Página 1 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	Especificación de producto	

Nombre: BASE UNICA ZERO sabor CHOCOLATE

Artículo No.: 3306546

Información de producto

Aplicación	Heladería
Denominación del alimento	Preparado en polvo para helado. Con edulcorante Stevia. Sabor chocolate.
Dosis	Para helado sin azúcar añadido, con azúcares naturalmente presentes: 1,2 Kg producto + 3 Litros de leche
Modo de empleo	Añadir la cantidad indicada a la leche, homogeneizar. Dejar reposar sobre diez minutos y elaborar.
Ingredientes	Estabilizantes (isomalt, sorbitoles, goma guar, goma de celulosa, goma xantana), cacao 17%, inulina, almidón de tapioca, emulgentes (E472b, E477), proteína vegetal, HARINA DE SOJA, edulcorante: glucósidos de esteviol, aroma. Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.

Envase

Envase	Bolsa
Contenido	1,2 kg
Marca comercial	CRESCO
Consumo preferente	18 Meses

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
CIF: A30044044



MARTIN BRAUN GRUPPE

MARTIN BRAUN	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

Parámetros organolépticos

Color	Marrón
Sabor	Chocolate
Olor	Característico
Consistencia	Polvo

Parámetros físico / químicos

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

Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
<i>Valor energético en kJ</i>	1225
<i>Valor energético en kcal</i>	294
<i>Grasas en g</i>	4,5
<i>-de las cuales saturadas en g</i>	3,2
<i>Hidratos de carbono en g</i>	80,9
<i>-de los cuales azúcares en g</i>	0,9

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
CIF: A30044044



MARTIN BRAUN	Form 3.4.01	Página 3 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	Especificación de producto	

<i>-de las cuales polialcoholes en g</i>	69,0
<i>Fibre in g</i>	11,8
<i>Proteins (N x 6.25) in g</i>	4,2
<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

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	No detectado	
E. coli ufc/g	10	TBX, 44 °C, 18-24 h
Staphylococcus aureus ufc/0,1g	No detectado	Baird Parker, 37 °C, 48h
Clostridios sulfitorreductores ufc/g	10	SPS, 45 °C, 48h



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

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 ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	-



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

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:

Puede contener trazas de HUEVO, FRUTOS CÁSCARA y LECHE.

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 de preservar los rasgos específicos de aplicación.

Generado el: 19.01.2021

Válido desde:

Impreso el: 19.01.2021