



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

Nombre: SIROPE CHOCOLATE BLANCO

Artículo No.: 3306187

Información de producto

Aplicación	Heladería, Pastelería, Postres
Denominación del alimento	Salsa para decoración.
Dosis	Al gusto
Modo de empleo	Uso directo.
Ingredientes	Jarabe de glucosa, agua, leche condensada (LECHE ENTERA, azúcar, LACTOSA), azúcar, chocolate blanco en polvo 6% (azúcar, manteca de cacao, LECHE ENTERA EN POLVO, LECHE DESNATADA EN POLVO), correctores de acidez (sulfato cálcico, ácido cítrico), almidón modificado, conservador: E202, aroma.

Envase

Envase	Botella
Contenido	1 kg
Marca comercial	CRESCO
Consumo preferente	18 Meses
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	Beige
Sabor	Característico
Olor	Característico
Consistencia	Producto denso

Parámetros físico / químicos

Parámetro	Valor	Método
°Brix	66 - 70	Abbe-refractómetro, 20°C
Densidad	1,300 - 1,340 g/cm ³	
Valor de pH	4,70 - 5,30	Electrométricamente, 20°C

Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
Valor energético en kJ	1 168
Valor energético en kcal	276
Grasas en g	2,9
-de las cuales saturadas en g	1,7
Hidratos de carbono en g	60,7
-de los cuales azúcares en g	48,2
-de las cuales polialcoholes en g	0,0
Fibre in g	0,0



MARTIN BRAUN GRUPPE

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

<i>Proteins (N x 6.25) in g</i>	1,6
<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	200	PCA, 35 °C, 48 h
Mohos ufc/g	100	YGC, 22-25 °C, 48-72 h
Levaduras ufc/g	100	YGC, 22-25 °C, 48-72 h
Salmonella ufc/25 g	No detectado	Agar Rambach/XLD, 35-37 °C, 48h
Enterobacterias ufc/g	10	VRBD, 35-37 °C, 48 h
Listeria monocytogenes ufc/g	100	Agar Rambach/XLD, 35-37 °C, 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



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

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 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	-



MARTIN BRAUN GRUPPE

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

+: 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 de preservar los rasgos específicos de aplicación.

Generado el: 04.05.2022

Válido desde:

Impreso el: 04.05.2022

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