



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

Nombre: RICOTTINA

Artículo No.: 3306392

Información de producto

Aplicación	Heladería, Pastelería
Denominación del alimento	Preparado en polvo para heladería y pastelería.
Dosis	80 - 100 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	Queso ricotta en polvo 60 % (SUERO DE LECHE, NATA, sal), maltodextrina, aroma, sal.

Envase

Envase	Bolsa
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. El producto con el tiempo puede sufrir variaciones en el color. La calidad no se ve comprometida.
No. Registro Sanitario	26.00538/MU



	Form 3.4.01	Página 2 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	Especificación de producto	

Parámetros organolépticos

Color	Crema
Sabor	Queso ricotta
Olor	Característico
Consistencia	Polvo

Parámetros físico / químicos

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

Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
Valor energético en kJ	1 873
Valor energético en kcal	445
Grasas en g	13,2
-de las cuales saturadas en g	9,0
Hidratos de carbono en g	68,2
-de los cuales azúcares en g	33,9
-de las cuales polialcoholes en g	0,0
Fibre in g	0,0
Proteins (N x 6.25) in g	13,2
Sal en g (expresado en sodio x 2.5)	5,9



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

*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	Agar Rambach/XLD, 35-37 °C, 48h
E. coli ufc/g	10	TBX, 44 °C, 18-24 h
Staphylococcus aureus ufc/0,1g	No detectado	Agar Rambach/XLD, 35-37 °C, 48h
Clostridios sulfitorreductores ufc/g	10	SPS, 45 °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



	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	-



	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: 07.10.2024

Válido desde:

Impreso el: 07.10.2024