



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

Nombre: SIROPE VAINILLA

Artículo No.: 3300985

Información de producto

Aplicación	Heladería, Pastelería, Restauración
Denominación del alimento	Salsa para decoración. Sabor vainilla.
Dosis	Al gusto
Modo de empleo	Aplicación directa.
Ingredientes	Jarabe de glucosa, azúcar, agua, producto alimenticio colorante (concentrado de manzana, cártamo, limón), aromas naturales de vainilla, colorantes (E150d, carotenos, E171).

Envase

Envase	Botella
Contenido	1,2 kg
Marca comercial	ARCONSA
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. Agitar antes de usar.
No. Registro Sanitario	26.00538/MU



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

Parámetros organolépticos

Color	Amarillo Anaranjado
Sabor	Vainilla
Olor	Característico
Consistencia	Producto denso

Parámetros físico / químicos

Parámetro	Valor	Método
°Brix	73 - 77	Abbe-refractómetro, 20°C
Densidad	1,350 - 1,410 g/cm ³	
Valor de pH	3,40 - 4,00	Electrométricamente, 20 °C

Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
<i>Valor energético en kJ</i>	1278
<i>Valor energético en kcal</i>	301
<i>Grasas en g</i>	0,1
<i>-de las cuales saturadas en g</i>	0,0
<i>Hidratos de carbono en g</i>	74,9
<i>-de los cuales azúcares en g</i>	56,5
<i>-de las cuales polialcoholes en g</i>	0,0
<i>Fibre in g</i>	0,0
<i>Proteins (N x 6.25) in g</i>	0,1



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

<i>Sal en g (expresado en sodio x 2.5)</i>	<i>0,0</i>
--	------------

*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	Ausencia	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

Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan),	-
--	---



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

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.	-
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:



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

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: 01.09.2020

Válido desde: 16.07.2010

Impreso el: 01.09.2020