



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

Nombre: SALSA CHOCOLATE

Artículo No.: 3306488

Información de producto

Aplicación	Heladería Pastelería
Denominación del alimento	Salsa para decoración.
Dosis	Al gusto
Modo de empleo	Uso directo.
Ingredientes	Jarabe de glucosa, agua, chocolate en polvo 21 % (azúcar, cacao), azúcar, leche condensada (LECHE ENTERA, azúcar, LACTOSA), manteca de cacao, almidón modificado, aceite de coco, acidulante: ácido cítrico, sal, conservador: E202, PROTEÍNAS DE LA LECHE.

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. Agitar antes de usar.
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	Marrón
Sabor	Chocolate
Olor	Característico
Consistencia	Producto denso

Parámetros físico / químicos

Parámetro	Valor	Método
°Brix	66 - 70	Abbe-refractómetro, 20°C
Valor de pH	5,20 - 5,80	Electrométricamente, 20°C

Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
<i>Valor energético en kJ</i>	1214
<i>Valor energético en kcal</i>	288
<i>Grasas en g</i>	5,5
<i>-de las cuales saturadas en g</i>	3,7
<i>Hidratos de carbono en g</i>	56,2
<i>-de los cuales azúcares en g</i>	45,9
<i>-de las cuales polialcoholes en g</i>	0,0
<i>Fibre in g</i>	1,7
<i>Proteins (N x 6.25) in g</i>	2,2
<i>Sal en g (expresado en sodio x 2.5)</i>	0,2



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	1 000	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
E. coli ufc/g	10	TBX a 45°C
Enterobacterias ufc/g	10	VRBD, 35-37 °C, 48 h
Staphylococcus aureus ufc/0,1g	Ausencia	Baird Parker, 37 °C, 48h
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




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	-

+: contenido en la receta -: no contenido en la receta



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

Posible contaminación cruzada:

Puede contener trazas de SOJA

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: 29.11.2019

Válido desde:

Impreso el: 29.11.2019