



Nombre. *Name:* **VARIEGÓ NOCCIOLCAO**

Artículo No. *Article No.:* **3306503**

1. Información de producto. *Product information.*

Aplicación / Application	Heladería / <i>Ice cream</i>
Descripción / Description	Crema con cacao y avellanas para vetear helados. <i>Creamed with cocoa and hazelnut for marbling ice cream.</i>
Dosis / Dosage	Al gusto del profesional / <i>As much as you wish.</i>
Modo de empleo / Way of use	Producto listo para su uso / <i>Ready to use</i>
Ingredientes / Ingredients	Azúcar, aceites vegetales (girasol y arroz), avellana 12 % , leche desnatada en polvo , cacao desgrasado 7,5 %, lactosa , emulgente: lecitina de girasol y aromas. <i>Sugar, vegetable oils (sunflower and rice), hazelnut 12 %, skimmed milk powder, low fat cocoa 7,5 %, emulsifier: sunflower lecithin, flavourings.</i>

2. Envase. *Packaging.*

Envase y embalaje / Packaging:	Cubo
Contenido / Net weight	6 Kg
Marca comercial / Trademark	CRESCO
Consumo preferente / Best before:	18 meses / <i>months</i>
Condiciones	El producto debe almacenarse en un lugar fresco y seco, no frío. Se

Martin Braun, S.A.
Pol. Ind. La Serreta. C/Montevidéo, s/n
Apartado de correos, 271
30500 Molina de Segura-Murcia-España

Teléfono: +34 968 611 712
Fax: + 34 968 615 112
www.martinbraun.es
CIF: A30044044



<p>almacenamiento / Storage conditions:</p>	<p>recomienda una temperatura entre 16 ° C y 20 ° C. El producto no debe exponerse a la luz solar directa, el embalaje no debe estar del revés y no se deben superponer.</p> <p><i>The product should be stored in a cool dry place, not cold. It is recommended a temperature between 16 ° C and 20 ° C. The product should not be exposed to direct sunlight, the packaging should not be turned upside down and should not overlap.</i></p>
<p>Nº Registro Sanitario / Health registration nº</p>	<p>26.00538/MU</p>

3. Parámetros físico / químicos y organolépticos. *Chemical / physical parameters and organoleptic:*

<p>Color / Colour:</p>	<p>Característico/ <i>Characteristic</i></p>
<p>Olor / Smell:</p>	<p>Avellana, leche y cacao / <i>Hazelnut, milk and cocoa</i></p>
<p>Sabor / Flavour:</p>	<p>Avellana, leche y cacao / <i>Hazelnut, milk and cocoa</i></p>
<p>Apariencia / Appearance.</p>	<p>Crema fluida a temperatura ambiente / <i>Fluid cream at room temperature</i></p>

<p>Parámetro/Parameter</p>	<p>Valor/Value</p>
<p>Humedad (%) / Humidity (%):</p>	<p>2,5 máx.</p>
<p>Cenizas (%) / Ash (%):</p>	<p>2,5 % máx.</p>
<p>aw</p>	<p>< 0,4</p>



4. Información nutricional / Nutrition information:

Contenido promedio por 100 g (Calculado*) / Average contents per 100 g (calculated*)	Valor / Value
Valor energético en kJ /Kcal / Energy in kJ /kcal	2374 / 570
Grasas en g / Fat in g	37,8
- de las cuales saturadas en g / of wich saturates in g	4,5
Hidratos de carbono en g / Carbohydrates in g	48,4
- de los cuales azúcares en g / of wich sugars in g	47,3
Proteínas (N x 6.25) en g / Protein (N x 6.25) in g	7,3
Sal en g (expresado en sodio x2.5) / Salt in g (expressed in sodium x2.5)	0,14

* Cálculo estimado en base al artículo 30 del Reglamento (UE) N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 / Estimate based on article 30 of Regulation (EU) N°1169/2011 of the European Parliament and Council of October 25th, 2011.

5. Microbiología / Microbiology:

Parámetro / Parameter	Valor máximo / max. value	Método / Method
Recuento total en placa (bacterias lácticas no incluidas) / Total germ count (not including lactic acid bacteria)	7500 ufc/g	-
Mohos / Mould	100 ufc/g	-
Levaduras / Yeast	100 ufc/g	-
Coliformes / Coliform germs	100 ufc/g	-
Salmonella	Ausencia/25g	-
Staphylococcus	Ausencia/25g	-
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) / Aflatoxins	< 10 ppb	-
Ocratoxina A / Ochratoxin A	< 2 ppb	-

Martin Braun, S.A.
Pol. Ind. La Serreta. C/Montevidéo, s/n
Apartado de correos, 271
30500 Molina de Segura-Murcia-España

Teléfono: +34 968 611 712
Fax: + 34 968 615 112
www.martinbraun.es
CIF: A30044044



6. Ingredientes que pueden desencadenar las alergias u otras reacciones de incompatibilidad: *Ingredients which can trigger allergies or other incompatibility reactions:*

Basado en el Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones. *Based on Regulation (EC) 1169/2011 and subsequent amendments.*

<p>Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:</p> <p>a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa ⁽¹⁾;</p> <p>b) maltodextrinas a base de trigo ⁽¹⁾;</p> <p>c) jarabes de glucosa a base de cebada;</p> <p>d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.</p> <p><i>// Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:</i></p> <p>a) wheat-based glucose syrups including dextrose ⁽¹⁾;</p> <p>b) wheat-based maltodextrins ⁽¹⁾;</p> <p>c) glucose syrups based on barley;</p> <p>d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;</p>	-
<p>Crustáceos y productos a base de crustáceos <i>// Crustaceans and products thereof</i></p>	-
<p>Huevos y productos a base de huevo <i>// Eggs and products thereof</i></p>	-
<p>Pescado y productos a base de pescado, salvo:</p> <p>a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;</p> <p>b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.</p> <p><i>// Fish and products thereof, except:</i></p> <p>a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;</p> <p>b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.</p>	-
<p>Cacahuets y productos a base de cacahuets <i>// Peanuts and products thereof</i></p>	-
<p>Soja y productos a base de soja, salvo:</p> <p>a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados ⁽¹⁾;</p> <p>b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol derivados de la soja;</p> <p>c) fitoesteroles y ésteres de fitoesterol derivados de aceites vegetales de soja;</p> <p>d) ésteres de fitoestanol derivados de fitoesteroles de aceite de semilla de soja.</p> <p><i>// Soybeans and products thereof, except:</i></p> <p>a) fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾;</p> <p>b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;</p> <p>c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;</p> <p>d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.</p>	-
<p>Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:</p> <p>a) lactosuero utilizado para hacer destilados, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;</p> <p>b) lactitol.</p> <p><i>// Milk and products thereof (including lactose), except:</i></p> <p>a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;</p> <p>b) lactitol.</p>	+



<p>Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo:</p> <p>a) frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluso el alcohol etílico de origen agrícola.</p> <p><i>// Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except:</i></p> <p>a) nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</p>	+
Apio y productos derivados // <i>Celery and products thereof</i>	-
Mostaza y productos derivados // <i>Mustard and products thereof</i>	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo // <i>Sesame seeds and products made thereof</i>	-
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. // <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.</i>	-
Altramuces y productos a base de altramuces // <i>Lupin and products thereof</i>	-
Moluscos y productos a base de moluscos // <i>Molluscs and products thereof</i>	-

+: Contenido en la receta / contained in recipe -: no contenido en la receta / not contained in recipe

⁽¹⁾ Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan.

⁽¹⁾ And products thereof, insofar as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated.

Posible contaminación cruzada / Possible cross contamination:

Puede contener trazas de **soja y otros frutos de cáscara.** / *May contain traces of soy and other nuts.*



7. OMG / GMO

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados (OGM) con el etiquetado obligatorio de conformidad con las directivas de la CE N ° 1829/2003 y N ° 1830/2003.

This product does not contain any ingredients from genetically modified organisms (GMO) with mandatory labelling pursuant to EC Directives No. 1829/2003 and 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.

The specific product details constitute a description of the product. Natural substances in particular can result in fluctuations in the composition and accordingly in the properties. Without acknowledging any legal claims, we endeavour to compensate for this effect with suitable measures in order to preserve the specific application features.

Revisión/Revision: 11/2019