

VACALIN®



DULCE DE LECHE REPOSTERO

Descripción

Con el nombre de Dulce de Leche se entiende al producto obtenido por concentración de la leche o leche reconstituida por acción del calor a presión normal o reducida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias.

Ingredientes

Consumo directo: leche entera, azúcar, glucosa, sólidos lácteos, almidón, estabilizante (INS 406-INS 407-INSv401), conservante (INS 202), aromatizante sabor vainilla.

Industrial: leche entera, azúcar, glucosa, sólidos lácteos, almi-

dón, humectante (INS 420), estabilizante (INS 406 – INS 407 – INS 401), conservante (INS 202), aromatizante sabor vainilla.

Elaboración

Se concentra la leche en pailas mediante calentamiento por vapor, la misma ha sido previamente higienizada y pasteurizada. Se agrega el resto de los ingredientes: azúcar, glucosa, sorbato de potasio, vainillina, estabilizante y se concentra hasta lograr los °Brix deseados, en base a cada formulación. El dulce de leche se envía a tanques de enfriamiento, y luego a la etapa de envasado en sus distintos envases y formatos. Finalmente va a depósito de producto terminado hasta el momento de su expedición.

Denominación completa

Dulce de leche para repostería libre de gluten sin T.A.C.C.



CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS EN PRESENTACIONES DE CONSUMO DIRECTO

Características organolépticas

Color	Castaño característico.
Sabor y olor	Dulce característico, sin olores ni sabores extraños.
Apariencia	Uniforme, sin separación de fases, ni cristales perceptibles sensorialmente.

Características físico-químicas

Requisito	Criterio de aceptación	Método de análisis
°Brix	69,5 - 72 °Brix	Refractometría
Humedad	máx. 30 %	FIL 15B: 1988
Materia Grasa	6 - 9 %	FIL 13C: 1987
Ácido Sórbico	máx. 600ppm	HPLC detección UV

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Hongos y levaduras/g	n=5; c=2; m=50; M=100	FIL 94B:1990
Estafilococos coag. Pos./g	n=5; c=2; m=10; M=100	FIL 145B:1990

n: número de unidades de muestra analizada. *c*: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre *m* (calidad aceptable) y *M* (calidad aceptable provisionalmente). *m*: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable. *M*: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente. **Fuente:** ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos. **Métodos de toma de muestra:** FIL 50 C: 1995

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS EN PRESENTACIONES DE USO INDUSTRIAL

Características organolépticas

Color	Castaño característico.
Sabor y olor	Dulce característico, sin olores ni sabores extraños.
Apariencia	Uniforme, sin separación de fases, ni cristales perceptibles sensorialmente.
Penetrometría	13-16 Líneas libres a 20°C (abr-sep) / 25°C (oct-mar) medidas con penetrómetro regulado de 78,5g por 30 segundos. (Procedimiento LAB-IO-24 Técnica de Penetrometría DDL)

Características físico-químicas

Requisito	Criterio de aceptación	Método de análisis
°Brix	69,5 - 73 °Brix	Refractometría
Humedad	máx. 30 %	FIL 15B: 1988
Materia Grasa	6 - 9 %	FIL 13C: 1987
Ácido Sórbico	máx. 1000ppm	HPLC detección UV

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Hongos y levaduras/g	n=5; c=2; m=50; M=100	FIL 94B:1990
Estafilococos coag. Pos./g	n=5; c=2; m=10; M=100	FIL 145B:1990

n: número de unidades de muestra analizada. *c*: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre *m* (calidad aceptable) y *M* (calidad aceptable provisionalmente). *m*: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable. *M*: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente. **Fuente:** ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos. **Métodos de toma de muestra:** FIL 50 C: 1995



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 20 g = 1 cuchara de sopa

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	61 kcal / 256 kJ	305 kcal / 1280 kJ	3
Carbohidratos de los cuales:	11 g	55 g	4
Azúcares totales	9,7 g	48 g	-
Azúcares añadidos	7,9 g	40 g	-
Proteínas	1,0 g	5,0 g	1
Grasas Totales	1,4 g	7,0 g	3
Grasas Saturadas	0,9 g	4,5 g	4
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	24 mg	120 mg	1

(*)Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Condiciones de almacenamiento y vida útil

Recomendaciones de conservación y uso

Conservar en ambiente fresco y seco. Una vez abierto el envase debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °C, y ser utilizado bajo condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura y dentro del período de vida útil.

Vida útil

La vida útil de este producto se ha establecido teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento y es dependiente del tipo de envase utilizado y de la capacidad del mismo.

Presentaciones

El Dulce de Leche es envasado en diferentes formatos: envases de cartón cilíndricos con revestimiento sanitario en su interior y puede o no contener un bolsa plastica en su interior, envases de vidrio, pote de plástico de poliestireno y envases plásticos de polietileno, con distintas capacidades en cada uno de ellos.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Cartón	10 kg	4 meses
	25 kg	4 meses
Pote plástico	400 g	6 meses
	1 kg	6 meses
Envases Plásticos	4 kg	6 meses
	10 kg	6 meses



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765