

VACALIN®



DULCE DE LECHE HELADERO

Descripción

Con el nombre de Dulce de Leche se entiende el producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, 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.

Dulce de leche Heladero: Este dulce tiene como característica el clásico sabor de nuestro dulce de leche Vacalin, suave y untuoso diseñado para aplicaciones en formulaciones heladeras.

Dulce de leche Heladero Intenso: En este dulce se acentúan todos los sabores de nuestro Dulce de Leche Vacalin generados en nuestro proceso de cocción para una experiencia diferente en el formulado de soluciones heladeras.

Ingredientes

Heladero Leche entera, azúcar, sólidos lácteos, glucosa, colorante caramelo (INS 150d), estabilizante (INS 407), conservante (INS 202), aromatizante (sabor vainilla).

Intenso Leche entera, azúcar, sólidos lácteos, dextrosa monohidratada, glucosa, colorante caramelo (INS 150d), conservante (INS 202).

Elaboración

Se concentra la leche en pailas mediante calentamiento por vapor. La leche ha sido previamente higienizada y pasteurizada. Se agrega el resto de los ingredientes: azúcar, glucosa, sorbato de potasio, etc y se concentra hasta lograr los °Brix deseados, en base a cada formulación. El dulce de leche se envía a enfriadores, llegando finalmente a la etapa de envasado en potes de cartón con revestimiento sanitario y bolsa plástica en su interior o envases plásticos de polietileno. Luego va a depósito de producto terminado hasta el momento de su expedición.

Denominación completa

Dulce de leche Heladero libre de gluten sin T.A.C.C.
Dulce de leche Heladero Intenso libre de gluten sin T.A.C.C.



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.

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 DEL HELADERO

Características fisico-químicas

Requisito	Criterio de aceptación	Método de análisis
°Brix	73 - 76 °Brix	Refractometría
Humedad	máx. 30 %	FIL 15B: 1988
Materia Grasa	6 - 7,5 %	FIL 13C: 1987
Ácido Sórbico	máx. 1000ppm	HPLC detección UV

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL HELADERO INTENSO

Características fisico-químicas

Requisito	Criterio de aceptación	Método de análisis
°Brix	74 - 77 °Brix	Refractometría
Humedad	máx. 30 %	FIL 15B: 1988
Materia Grasa	6 - 7,5 %	FIL 13C: 1987
Ácido Sórbico	máx. 1000ppm	HPLC detección UV



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	0
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	25 kg	4 meses
Pote plástico	10 kg	6 meses
Cartón con bolsa interna	25 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