	CREMA HELADA DE DULCE DE LECHE CON DULCE DE LECHE	Versión 1
	ES-PT-06A	Página 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO.

Crema helada de dulce de leche con dulce de leche.

NOMBRE COMERCIAL.

Super dulce de leche

USO ESPERADO.

Modalidad de consumos: Listo para el consumo.

Población objetivo: Público en general. No apto para intolerantes a la lactosa o a la proteína láctea.

COMPOSICIÓN.

Agua, dulce de leche (agua, azúcar, leche en polvo, dextrosa, suero de queso, crema de leche, bicarbonato de sodio), dulce de leche para heladería (agua, azúcar, leche en polvo, suero de queso, dextrosa, bicarbonato, conservante (INS 202)), crema de leche azúcar, maltodextrina, emulsionante (INS 471, INS 415, INS 433).


BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

Recepción de materias primas, fraccionamiento de materias primas, mezclado de ingredientes principales, homogenización, pasteurización, maduración, adición de aditivos, envasado y loteado, almacenamiento en cámara de congelado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Característica	Valor
Textura	Consistencia cremosa con vetado de salsa.
Color	Color marrón claro característico con vetado de salsa.
Olor	Característico. Sin olores extraños.
Sabor	Sabor dulce característico. Sin sabores extraños.

FECHA	APROBADO POR	CARGO
Diciembre 2022	Mercedes López	Resp. Técnico

	CREMA HELADA DE DULCE DE LECHE CON DULCE DE LECHE	Versión 1
	ES-PT-06A	Página 2 de 2

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Helado

Característica	Valor
Grasas de leche	Min. 6% m/m
Sólidos no grasos de leche	Min. 8% m/m
Sólidos totales	Min. 32% m/m
Relación peso / volumen	500 gr / litro

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Característica	Valor
Aerobios totales	Máx. 2×10^5 ufc/g
Coliformes totales	Máx. 2×10^2 g
E. Coli	Ausencia en 1 g
Staphylococcus aureus	Max. 1×10^2 ufc/g

MATERIAL DE EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Envase primario: Pote y tapa de polipropileno.

Envase secundario (utilizado solo a nivel de distribución, no para el consumidor final); caja de cartón (para tamaños de 2 litros o menores).

Presentación:

- Pote de 220 ml.
- Pote de 1 litro.
- Pote de 2 litros.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Transporte en camiones refrigerados a temperatura de congelación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Mantener a -18°C .

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO: 24 meses.

ALTERACIÓN QUE PUEDEN PRODUCIRSE POR EL PASO DEL TIEMPO: No se identifican.