	CREMA HELADA DE DULCE DE LECHE CON DULCE DE LECHE	Versión 1
	ES-PT-06	Página 1 de 3

**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.

**BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE PARA HELADERÍA Y DULCE DE LECHE.**

Recepción de materias primas, fraccionamiento de materias primas, mezclado de ingredientes principales con recirculación, enviar la mitad de la mezcla a pailas, evaporación, agregado del resto de mezcla en forma gradual, evaporación, envasado y loteado, almacenamiento.

FECHA	APROBADO POR	CARGO
Junio 2022	Mercedes López	Resp. Técnico

	CREMA HELADA DE DULCE DE LECHE CON DULCE DE LECHE	Versión 1
	ES-PT-06	Página 2 de 3

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

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

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

#### Dulce de leche


Característica	Valor
Humedad	≤ 30 (g/100g)
Materia grasa	9 – 6 (g/100)
Cenizas	≤ 2 (g/100g)
Proteína	≥ 5 (g/100g)

#### 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
<b>Aerobios totales</b>	Máx. 1x10 <sup>5</sup> ufc/g
<b>Coliformes totales</b>	Máx. 1x10 <sup>2</sup> g
<b>E. Coli</b>	Ausencia en 1 g
<b>Staphylococcus aureus</b>	Max. 1x10 <sup>2</sup> ufc/g

	<b>CREMA HELADA DE DULCE DE LECHE CON DULCE DE LECHE</b>	Versión 1
	ES-PT-06	Página 3 de 3

**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 envases de 1 y 2 litros.

**Presentación:**

- Pote de 220 ml.

**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.

**Nº DE REGISTO.**

N/04-09-10-19-20-39-46/217-16.

**ROTULADO**

