

	DONATO FLAN CON DULCE DE LECHE	Versión 1
	ES-PT-06	Página 1 de 4

NOMBRE DEL PRODUCTO.

Helado de leche sabor flan con dulce de leche.

NOMBRE COMERCIAL.

Flan con 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, azúcar, leche en polvo, dulce de leche para heladería, maltodextrina, suero de queso, dextrosa, inulina, emulsionante (INS 471, INS 466, INS 415, INS 433), saborizantes, colorantes (INS 102, INS 110).

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.

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

	DONATO FLAN CON DULCE DE LECHE	Versión 1
	ES-PT-37	Página 2 de 4

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Característica	Valor
Textura	Consistencia cremosa con veteado de salsa.
Color	Color amarillo 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. 2% m/m
Sólidos no grasos de leche	Min. 6% m/m
Sólidos totales	Min. 26% m/m
Relación peso / volumen	500 gr / litro

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Característica	Valor
Aerobios totales	Máx. 1x10 ⁵ ufc/g
Coliformes totales	Máx. 2x10 ² g
E. Coli	Ausencia en 1 g
Staphylococcus aureus	Max. 1x10 ² ufc/g

	DONATO FLAN CON DULCE DE LECHE	Versión 1
	ES-PT-37	Página 3 de 4

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 5 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.

N° DE REGISTO.

N/04-09-10-19-20-39-46/217-37.

	DONATO FLAN CON DULCE DE LECHE	Versión 1
	ES-PT-37	Página 4 de 4

ROTULADO.

