	DULCE DE LECHE GRANIZADO	Versión 1
	ES-PT-08A	Página 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO.

Crema helada de dulce de leche con granas de baño de repostería semiamargo.

NOMBRE COMERCIAL.

Dulce de leche granizado

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), baño de repostería semiamargo (azúcar, aceite vegetal, cacao, dextrosa, emulsionante (INS322, INS492), saborizante), crema de leche, azúcar, maltodextrina, emulsionante (INS 471, INS 466, 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 crocante de granizado
Color	Color marrón claro característico con granizado color marrón oscuro.
Olor	Característico. Sin olores extraños.
Sabor	Sabor dulce característico. Sin sabores extraños.

FECHA	APROBADO POR	CARGO
Diciembre 2022	Mercedes López	Resp. Técnico

	DULCE DE LECHE GRANIZADO	Versión 1
	ES-PT-08A	Página 2 de 2

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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 1g
Staphylococcus Aureus	Máx. 1×10^2 ufc/g

MATERIAL DE EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

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 1 litro.
- Pote de 2 litros.
- 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.