

Ficha Técnica dulce de leche



Características: el dulce de leche es un producto elaborado por concentración de una mezcla de leche y azúcar (sacarosa). La acidez de la leche es regulada con bicarbonato de sodio antes de comenzar el proceso de cocción y al producto final se le adiciona el conservante sorbato de potasio. La concentración se realiza por medio de calor a presión normal hasta que el producto cumpla con los parámetros fisicoquímicos establecidos y las características sensoriales deseadas. En la Tabla 1 se detallan las características sensoriales que debe cumplir el dulce de leche Narbona.

Tabla 1. Características sensoriales del dulce de leche Narbona

Textura	Cremosa y homogénea, no debe ser áspero en boca. Exento de cristales perceptible.
Color	Castaño propio de los productos generados en la reacción de Maillard. El producto debe tener brillo.
Sabor y aroma	Dulce característico. Sin sabores ni aromas extraños, aroma típico de productos lácteos

Ingredientes: Los ingredientes utilizados para elaborar el dulce de leche en cantidades porcentuales calculados en base a la masa total son: leche pasteurizada, azúcar, bicarbonato de sodio y sorbato de potasio.



Presentación: envase de vidrio de 970g; 700g; 470g; 40g

Condiciones de almacenamiento: el producto cerrado herméticamente puede almacenarse a temperatura ambiente pero una vez abierto almacenar refrigerado entre (4 – 7) °C

Vida útil: 6 meses

Modalidad de consumo: Consumo directo