



SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO
TERMINADO

FT_PT_005

REV: 3

FUM:

11/02/2014

Producto: Dulce de leche Repostero
Tipo: Dulce de leche Alfajorero Premium
Marca: La Agustina
Envase: Cuñetes 25 kg - 10 kg
RNE: 04004059
RNPA: 04059540

1. Descripción

Producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal de leche o leche reconstituida, adicionado de azúcares: sacarosa y glucosa, y otras sustancias alimenticias.

2. Ingredientes

Leche, azúcar blanco, jarabe de glucosa, almidón modificado.

Estabilizantes: Carragenina, Agar.

Regulador de acidez: Bicarbonato de sodio.

Emulsionante: Monoestearato de glicérido.

Conservador: Sorbato de potasio.

Aromatizante: Esencia de vainilla.

3. Especificaciones técnicas

DETERMINACIONES	CRITERIO	METODO
ORGANOLEPTICO		
Olor	Característico	Organoléptico
Sabor	Dulce característico	Organoléptico
Color	Pardo claro	Visual
Dureza	13 a 15 anillos	Penetrómetro
FISICO-QUIMICO		
PH	5,5 a 6,5	Peachímetro
°Bx	69 a 72	Refractómetro
Humedad (g/100g)	max. 30	FIL 15B: 1988
Materia grasa (g/100g)	6 a 9	FIL 13C: 1897
Lactosa	Deslactosado enzimático	Ha - Lactasa
Cenizas (g/100g)	max. 2	AOAC 15° Ed. 1990.930.30
Proteínas (g/100g)	min. 5	FIL 20 B: 1993
MICROBIOLOGICO		
Staphylococcus aureus coagulasa positiva/g	n=5 c=2 m=10 M=100 – Cat 8	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras/ g	n=5 c=2 m=50 M=100 – Cat 3	FIL 94B:1990

4. Usos y aplicaciones

Para consumo industrial. Relleno de alfajores, tortas, productos de confitería.



SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO
TERMINADO

FT_PT_005

REV: 3

FUM:

11/02/2014

5. Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 20 g. (1 cuchara sopera)			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	305	61	3%
Carbohidratos (g)	55	11	4%
Proteínas (g)	6	1,2	2%
Grasas totales (g), de las cuales:	7	1,4	3%
Grasas saturadas (g)	4,5	0,9	4%
Grasas Trans (g)	0	0	-
Fibra Alimentaria (g)	0	0	0%
Sodio (mg)	120	24	1%

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

6. Condiciones de Almacenamiento y Vida Útil

Temperatura: 20 °C.

HRAmbmax: 70 %.

Protegido de Luz: SI

Lapso de aptitud:

Consumir dentro de los 120 días a partir de su fecha de elaboración.

Una vez abierto el envase conservar refrigerado.

7. Normas legales

El producto Dulce de Leche, cumple con el Art. 592 y 593 del Código Alimentario Argentino.

8. Información de seguridad

Producto estable, cremoso. No tóxico, no corrosivo, no inflamable, no daña mucosas ni piel.

9. Condiciones de transporte

Se transporta en camiones cerrados, los cuales cumplen con las condiciones de higiene y se encuentran habilitados para el transporte de sustancias alimenticias, asegurando la vida útil del producto trasladado.

Estos camiones, bajo ninguna circunstancia, alteran el contenido del material transportado.

10. Características de la unidad de venta

Envase: Tambores de 200 lts/ 250 kg cubiertos en su interior con pintura apta para industrias alimenticias.

Forma de envío: en tarimas palletizadas, cubiertas con film strich.