

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO


Redactado por: Control de Calidad

Aprobado por: Gerencia

Fecha: 18/08/2014

Nombre del Producto:

**DULCE DE LECHE CONFITERO ETIQUETA AZUL**

|                                       |   |  |
|---------------------------------------|---|--|
| <b>Descripción del producto</b>       | Producto obtenido por concentración de la leche de vaca, adicionada de sacarosa, hasta 30% máx., y agregado de aditivos autorizados.  |  |
| <b>Lugar de elaboración</b>           | Producto elaborado en planta de lácteos, en calle Pedro Bounous s/n, Col. Cosmopolita. Ruta 1 km 134,500. Colonia.<br>Tel: 4586 3062  |  |
| <b>Composición nutricional</b>        | Cantidad en 100 g de producto   |  |
|                                       | Valor energético  | 370 kcal   |
|                                       | Carbohidratos (g)   | 60   |
|                                       | Proteínas (g)   | 5 mín  |
|                                       | Grasas totales (g)  | 6 mín  |
|                                       | Grasas saturadas (g)  | 4  |
| <b>Otros parámetros</b>               | Humedad (g/100g)  | 30.0 máx.  |
|                                       | Sólidos disueltos   | 70 °Brix   |
|                                       | Penetrabilidad media (20 ° C)   | 2,5 cm   |
| <b>Presentación</b>                   | Envase retornable de 5 Kg   |  |
| <b>Características organolépticas</b> | <b>Sabor:</b> característico intenso.<br><b>Color:</b> marrón medio-acaramelado.<br><b>Textura:</b> excelente consistencia, características firme y untuosa.  |  |
| <b>Vida útil del producto</b>         | 60 días   |  |
| <b>Instrucciones de consumo</b>       | Producto imprescindible en confitería, presenta una consistencia adecuada para mantener la forma deseada por el Maestro panadero, como en un buen relleno de cañon, además de masas finas y alfajores de masa blanda. |  |