

# 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. 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. <b>Color:</b> marrón medio-acaramelado. <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.	