

PRODUCTO CONSUMO MASIVO

Dulce de Leche Familiar

Descripción

Es el producto obtenido a través de la concentración de leche o leche reconstituida por medio de calor a una presión normal o presión reducida con agregado de azúcar, glucosa y saborizante de vainilla.

Características Sensoriales

Aspecto y textura: de consistencia cremosa y pastosa, es de textura suave y lisa y no contiene cristales visibles.

Color, olor y sabor: color marrón, aroma característico y sabor dulce.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 30.0%

Materia grasa: Entre 6.0% y 9.0%

Cenizas: Máximo 2.0% p/p

Sólidos totales de leche: Mínimo 24.0% p/p



Características Microbiológicas

Hongos y levaduras: Máximo 50 ufc/g

Coliformes a 30° C/g: Máximo 10 ufc/g

Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Pote plástico x 250 g. Pote plástico x 400 g. Pote plástico x 1 kg.	120 días 120 días 120 días	Abierto entre 2° y 8° C Abierto entre 2° y 8° C Abierto entre 2° y 8° C	1 Pallet=96 cajas x 24 u. 1 Pallet=72 cajas x 24 u. 1 Pallet=60 cajas x 12 u. Container=20' = 10 pallets Container=40' = 20 pallets Camión = 26 pallets