

PRODUCTO CONSUMO MASIVO

## Dulce de Leche Repostero

### 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 500 g. Pote plástico x 1 kg.	120 días 120 días	Abierto entre 2° y 8° C Abierto entre 2° y 8° C	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