

VACALIN®



DULCE DE LECHE FIT

Descripción

Dulce de Leche obtenido por concentración y acción del calor a presión normal de la leche descremada, con adición de azúcar. Se destaca por su exquisito sabor, su consistencia cremosa y un color castaño acaramelado. Ideal para la elaboración de postres, decoración y relleno de tortas o simplemente comer de la cuchara.

Ingredientes

Leche descremada, azúcar, glucosa, almidón, humectante (INS 420), conservante (INS 202) aromatizante (vainilla).

CONTIENE LECHE Y PUEDE CONTENER SULFITOS.

Elaboración

Se concentra la leche en pailas mediante calentamiento por vapor. La leche ha sido previamente higienizada y pasteurizada. Se agrega el resto de los ingredientes: azúcar, glucosa, almidón, sorbato de potasio y vainillina y se concentra hasta lograr los °Brix deseados, en base a cada formulación. El dulce de leche se envía al enfriador, llegando finalmente a la etapa de envasado en pote plástico de poliestireno. Luego va a depósito de producto terminado hasta el momento de su expedición.

Denominación completa

Dulce de leche Reducido en Grasas Libre de Gluten sin T.A.C.C.



Características organolépticas

Color	Castaño característico.
Sabor y olor	Dulce característico, sin olores ni sabores extraños.
Apariencia	Uniforme, sin separación de fases, ni cristales perceptibles sensorialmente.

Características físico-químicas

Requisito	Criterio de aceptación	Método de análisis
°Brix	69,5 - 72 °Brix	Refractometría
Humedad	máx. 30 %	FIL 15B: 1988
Materia Grasa	0 %	FIL 13C: 1987
Ácido Sórbico	máx. 600ppm	HPLC detección UV

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Hongos y levaduras/g	n=5; c=2; m=50; M=100	FIL 94B:1990
Estafilococos coag. Pos./g	n=5; c=2; m=10; M=100	FIL 145B:1990

n: número de unidades de muestra analizada. *c*: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre *m* (calidad aceptable) y *M* (calidad aceptable provisionalmente). *m*: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable. *M*: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente. **Fuente:** ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos. **Métodos de toma de muestra:** FIL 50 C: 1995

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 20 g = 1 cuchara de sopa

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	59 kcal / 247 kJ	293 kcal / 1232 kJ	3
Carbohidratos de los cuales:	13 g	65 g	4
Azúcares totales	11 g	58 g	-
Azúcares añadidos	7,6 g	47 g	-
Proteínas	1,7 g	7,9 g	2
Grasas Totales	0 g	0 g	0
Grasas Saturadas	0 g	0 g	0
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	20 mg	100 mg	1

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



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765

Condiciones de almacenamiento y vida útil

Recomendaciones de conservación y uso

Conservar en ambiente fresco y seco. Una vez abierto el envase debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °C, y ser utilizado bajo condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura y dentro del período de vida útil.

Vida útil

La vida útil de este producto se ha establecido teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento y es dependiente del tipo de envase utilizado y de la capacidad del mismo.

Presentaciones

El Dulce de Leche es envasado en envase pote de plástico de poliestireno.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Pote plástico	400 g	6 meses



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765