

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

Descripción del producto	Producto obtenido por concentración de la leche de vaca, adicionada de sacarosa, hasta 30% máx., y agregado de aditivos autorizados.	
Lugar de elaboración	Producto elaborado en planta de lácteos, en calle Pedro Bounous s/n, Col. Cosmopolita. Ruta 1 km 134,500. Colonia. Tel: 4586 3062	
Composición nutricional		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
Otros parámetros	Humedad (g/100g)	30.0 máx.
	Sólidos disueltos	70 °Brix
	Penetrabilidad media (20 ° C)	2,5 cm
Presentación	Envase retornable de 5 Kg	
Características organolépticas	<p>Sabor: característico intenso.</p> <p>Color: marrón medio-acaramelado.</p> <p>Textura: excelente consistencia, características firme y untuosa.</p>	
Vida útil del producto	60 días	
Instrucciones de consumo	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.	