



Ficha Técnica Productos



FICHA TECNICA	CODIGO : FT/PT-P-0021
NOMBRE COMERCIAL: Dulce de leche	FECHA : Sept. -2023 REVISION : 01 APROBADO: ING.
CLASIFICACION: Dulce de leche	

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre producto:

Dulce de leche

Descripción:

Producto obtenido por evaporación y concentración de leche fluida o reconstituida hasta lograr la consistencia y color característico, con adición de sacarosa y esencia de vainilla.

INGREDIENTES

Leche entera, azúcar, glucosa, esencia artificial de vainilla, conservante, sorbato de potasio INS 202, regulador de acidez hidróxido de calcio INS 526.

ETIQUETEADO

- ❖ Nombre del Producto
- ❖ Marca comercial
- ❖ Ingredientes
- ❖ Tabla Nutricional
- ❖ Datos
- ❖ Conservación
- ❖ N.º Establecimiento elaborador

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Uniforme, sin cristales perceptibles senciorialmente
Color	Caramelo característico
Olor:	Característico, sin olores ni sabores extraños.
Sabor:	Dulce característico

VIDA UTIL: 90 Días

PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS

Materia Grasa	6-9 %
Humedad	30 % (Máx.)
Cenizas	2 % (Máx.)
Proteínas	5 % (M in)

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Hongos y Levaduras /g	< 50 ufc
Estafilicocos coag. P os. / g	< 10 ufc





INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN: 20g (1 CUCHARA SOPERA)

CANT. POR PORCIÓN:	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO: 60 Kcal/ 251 Kj	3
CARBOHIDRATOS: 11 g	4
AZÚCARES TOTALES: 11 g	-
AZÚCARES AÑADIDOS: 8,2 g	-
PROTEÍNAS: 1 g	1
GRASAS TOTALES: 1,3 g	2
GRASAS SATURADAS: 0,8 g	4
GRASAS TRANS: 0 g	-
FIBRA ALIMENTARIA: 0 g	0
SODIO: 28 mg	1

*Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal/ 8400 kj. sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

ROTULADO

Formato de codificación Vto.: día/mes/año

* Número de lote L*000

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en ambiente fresco y seco. Una vez abierto se debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °C

ENVASE:

Tipo de envase	Capacidad
Pet plástico	1.000 g
Balde Plástico	4.5 kg
Balde Plástico	5 kg
Cuñete plástico	22.5 kg
Cuñete plástico	25 kg

TARGET DEL MERCADO

Destinado a consumo humano.

ALERGENOS - PRESENCIA-AUSENCIA

P = A

- ❖ Cereales que contengan gluten y productos derivados. A
- ❖ Crustáceos y productos a base de crustáceos. A
- ❖ Huevos y productos a base de huevo. A
- ❖ Pescado y productos a base de pescado. A
- ❖ Cacahuets y productos a base de cacahuets. A
- ❖ Soja y productos de soja. A
- ❖ Leche y sus derivados. P
- ❖ Lactosa. P
- ❖ Frutos de cáscara. A
- ❖ Apio y productos derivados. A
- ❖ Mostaza y productos derivados. A
- ❖ Granos de sésamo y productos a base de granos de Sésamo. A
- ❖ Anhídrido sulfuros y sulfitos en concentraciones. A
- ❖ superiores a 10 mg/kg o 10 ml/L expresado como SO₂. A
- ❖ Altramuces y productos a base de Altramuces. A
- ❖ Moluscos y productos a base de moluscos. A

