

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE DULCE DE LECHE REDUCIDO EN GRASAS TOTALES</b>	ETP-008-GC
		Revisión: <b>1</b>
		Fecha: 16/05/2014

**Denominación:** DULCE DE LECHE REDUCIDO EN GRASAS TOTALES. LIBRE DE GLUTEN

**Marca:** Franz

**RNE:** 21-096736

**SENASA N° S -I- 05340**

**RNPA:** 21-103529

**Ingredientes:** Leche entera fluida, azúcar, glucosa de maíz, almidones modificados, AC. REG: bicarbonato de sodio CONS: INS 202, ARO: esencia de vainilla.

#### Información nutricional

	Cantidad por porción* (grs.)	VD%
Valor energético	51 Kcal=230 Kj	3
Carbohidratos	10	3
Proteínas	1.7	2
Grasas totales	0.5	1
Grasas saturadas	0.3	1
Grasas trans	0	-
Fibras alimentarias	0	0
Sodio	60	3

\*porción 20 g=1 cucharada de sopa

#### Requisitos de Calidad:

Características Organolépticas	Estándar
Color	Castaño caramelo.
Sabor y olor	Dulce característico, sin sabores y olores extraños.
Apariencia	Uniforme sin cristales perceptibles sensorialmente.

Características Físico químicas	Unidad	Estándar	Método
Cenizas	%	Máx. 2	Calcinación
Materia grasa	%	2 a 3	Gravimetría
Proteínas	%	Mín. 5	Kjeldahl

Características Microbiológicas	Unidad	Estándar	Método
Staphylococcus coagulasa positiva	UFC/g	<10	IDF 145A:1997
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	<50	IDF 94B:1990

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE DULCE DE LECHE REDUCIDO EN GRASAS TOTALES</b>	ETP-008-GC
		Revisión: <b>1</b>
		Fecha: 16/05/2014

**Presentación:** El producto se presenta en envases plásticos con tapa de aluminio termosellada en 200g/400g/1000g . También en pote de cartón de 3 kg, 5 kg y 10 kg

**Identificación del lote:** El código de identificación del lote constará de 4 dígitos precedidos por la letra "L". También se leerá el vencimiento (día + mes + año) y la hora de envasado.

**Vida útil:** 180 días en potes de poliestireno. 90 días en potes de cartón .

**Condiciones de almacenamiento:** Lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar refrigerado.