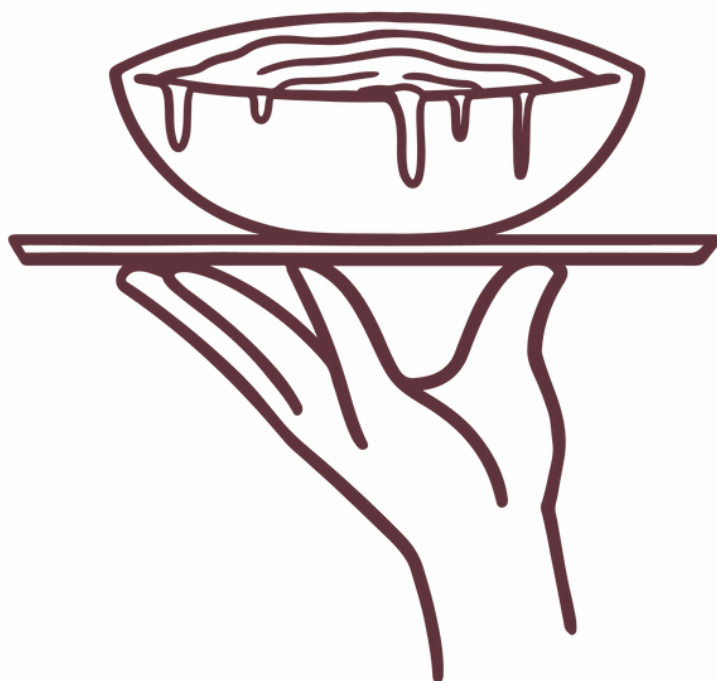




amable

FICHA TÉCNICA

DULCE DE LECHE REPOSTERO

+ 34 607 401 089
ADMINISTRACION@ORIGENAMABLE.COM
EZEQUIEL@ORIGENAMABLE.COM
WWW.ORIGENAMABLE.COM

CADA INGREDIENTE
TIENE UNA HISTORIA,
AQUÍ EMPIEZA LA TUYA



DULCE DE LECHE REPOSTERO

1. Antecedentes Generales	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	DULCE DE LECHE REPOSTERO
REGISTRO SANITARIO	15.008250/C
MARCA	
PAÍS DE ELABORACIÓN/ENVASADO	ESPAÑA
FABRICANTE	

2. Descripción del Producto	
2.1 DESCRIPCIÓN GENERAL. USOS PREVISTOS	Producto obtenido a través de la cocción de la leche junto a las demás materias primas.Producto destinado al consumo de cualquier persona excepto alérgicos a lácteos y derivados. Alimento listo para su consumo.

3. REQUISITOS	
3.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	DESCRIPCIONES
	CONSISTENCIA: crema pastosa , sin cristales perceptible sensorialmente .La consistencia firme. Podrá presentar consistencia sólida, semi solida o fluida según la temperatura que sea aplicada al producto.
	COLOR: caramelo.
	SABOR Y OLORES: Característico

3.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:	CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	VALOR OBJETIVO	MÁXIMO
	HUMEDAD (g/100g)	0	10,2	10,2
	MATERIA GRASA (g/100g)	2	2,9	2,9
	PROTEÍNAS(g/100g)	5,6	5,6	-
	PH	5,8	6,2	6,8
	GRADOS BRUX	70º	70º	70º

3.3 CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	MICROORGANISMO		VALORES DE REFERENCIA	MÉTODO
	ESTAFILOCOCOS COAG. POSITIVA / g	0	< 100 UFC / GR	
	MOHOS Y LEVADURAS	0	< 500 UFC / GR	PNT 10
	ENTEROBACTERIAS	0	1ufc/mL-5ufc/mL	PNT11
	SALMONELLA	0	AUSENCIA	PNT12
	LISTERIA MONOCYTOGENES	0	AUSENCIA/25G	PNT15
	AEROBIOS	0	< 10 UFC/G	ISO 6222:1999
	E-COLI	0	AUSENCIA	PNT2

3.4 CONTAMINANTES QUÍMICOS:	SUSTANCIAS QUIMICAS		VALORES DE REFERENCIA	MÉTODO
	MELAMINA	< 0,5	2,5 MG/KG	URK-N

4. Lista de Ingredientes y Aditivos		
4.1 Listado de Ingrediente y Aditivos (En Orden Decreciente de Acuerdo a la Formulación)		
Ingredientes	Función Tecnológica	LÍMITE
AGUA		
AZÚCAR		
LECHE ENTERA EN POLVO		
JARABE DE GLUCOSA		
ALMIDON	ESPESANTE	
AGAR	GELIFICANTE	
VAINILLA	AROMA	

5. Información Nutricional		
5.1 Tabla de Información Nutricional		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
(Cada porción: 20 grs. 1 cuchara de sopa) Porciones por envase:		
	Valores c/100 grs	Cantidad / porción
VALOR ENERGETICO (KCAL)	1335kJ=316Kcal	267kJ=63,2Kcal
GRASAS	6,4 GR	1,28 GR
GRASAS SATURADAS	5,4 GR	1,08 GR
HIDRATOS DE CARBONO	59,26 GR	11,85 GR
CARBOHIDRATOS AZUCARES	46,5 GR	9,3 GR
PROTEINAS	5,33 GR	1,07 GR
SAL	0,3 GR	0,12 GR

6. Contenido de Potenciales Alérgenos	
6.1 Definición:	Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población.
6.2 Lista de Alérgenos presentes en el producto:	

Huevos y Derivados		Cereales con Gluten	
Leche y Productos Lácteos	X	Crustáceos y productos a base de crustaceos	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		Pescados y Derivados	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces,anacardos...)		Soja y productos a base de soja	
Apio y productos derivados		Mostaza y productos derivados	
Granos de sésamo y derivados		Dióxido de azufre y sulfitos	
Altramuces y derivados		Moluscos y derivados	

7. Datos Logísticos y Empaque	
7.1 Datos Empaque	

TIPO	MATERIALES	COLOR DISPONIBLE	CAPACIDAD	UNIDADES / CAJA	TIPO CAJA
CUBO CILINDRICO DE PLÁSTICO CON ASA	POLIPROPILENO	TRANSPARENTE O BLANCO	7 KG	2	CARTÓN
CUBO CILINDRICO DE PLÁSTICO SIN ASA	POLIPROPILENO	BLANCO	1 KG	3	CARTÓN

8. Condiciones de Almacenamiento	
8.1 Almacenamiento en Depósito	Conservar a temperatura que no supere los 30°C, Humedad relativa 80%, al resguardo de la luz solar. Lugar fresco, cerrado y libre de contaminantes.
8.2 Almacenamiento una vez abierto	Una vez abierto, conservar 30 días refrigerado refrigerado.

9. Vida Útil del Producto	
9.1 Vida Útil (Producto Cerrado)	12 MESES

10.GMO	
Este producto no está compuesto por ningún componente o materia prima que esté sujeto a un etiquetado de productos compuestos por OMG o producidos a partir de OMG según reglamento CE 1829/2003 y 1830/2003.	

11. Condiciones de transporte y distribución.	
Camión sin temperatura controlada.	