

	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES</b>	<b>Código:</b> <b>DLR-72B</b>
		<b>No. Revisión:</b>
<b>DULCE DE LECHE</b> <b>HORNEABLE, UNTABLE Y DUYABLE</b>	<b>Fecha de Revisión:</b>	
	<b>Página:</b> <b>1 DE 3</b>	

## 1.0 Descripción:

**El Dulce de Leche (DLR-72B):** Se obtiene por la cocción de leche de vaca, adicionado de edulcorantes nutritivos, con o sin adición de agua, agregándole o no ingredientes opcionales y aditivos alimenticios. Envasado en recipientes bien cerrados, que ofrezcan la protección adecuada para asegurar su conservación.

### 1.1 Ingredientes:

Leche Entera de Vaca, Azúcar, Bicarbonato, Monoestearato de Glicerilo, Sorbato de Potasio, y Carragenina.

## 1.0 Presentaciones y Dimensiones:

PRESENTACION	EMPAQUE PRIMARIO	EMPAQUE SECUNDARIO	LARGO	ANCHO	ALTO	PZA / CORRUGADO	PRESENTACIONES / TARIMA
Manga 1/2 kg	Poliéster-Polietileno	----	30 cm	9 cm	2.5 cm	30	40
Manga 1 kg	Poliéster-Polietileno	----	47 cm	9 cm	2.5 cm	15	40
Corrugado	----	----	38 cm	24 cm	18 cm	----	----
Cubetas 05 Kg	Polietileno Alta Densidad	Bolsas de Polietileno	----	20 cm	19 cm	----	120
Cubetas 23 Kg	Polietileno Alta Densidad	Bolsas de Polietileno	----	30 cm	36 cm	----	36
Tarima	----	----	48 cm	40 cm	15 cm	----	----

**Nota:** Contenido neto: límites establecidos conforme a la NOM-185-SSA1-2002 Y NOM-121-SSA1-1994

## 2.0 Almacenamiento y Transporte:

El producto terminado debe conservarse en locales y transportarse en vehículos que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud y la **NOM-251-SSA1-2009**. Los pisos de los locales deben estar cubiertos o pavimentados, con el fin de evitar que el producto se ensucie y contamine. Almacenes y transportes deben de estar limpios, cerrados, secos, protegidos de la intemperie y polvo. El manejo del producto es a temperatura ambiente.

**2.1 Condiciones de almacenaje:** Mantener en lugar seco y fresco a una temperatura de 25°C, protegido de la luz solar.

### 3.0 Vida útil del producto:

La vida útil del producto contando a partir de la fecha de envasado y en condiciones óptimas de almacenamiento es de 12 meses.

Este producto esta garantizado contra defectos de fabricación. Aceptado el producto el manejo adecuado es a cargo del cliente.

### 4.0 Especificaciones fisicoquímicas:

DETERMINACION	DESCRIPCIÓN		MÉTODO OFICIAL
	MÍNIMO	MÁXIMO	
% Sólidos Solubles (°Bx)	71	73	NMX-F-103-1982
pH (directo)	5.4	5.8	NMX-F-317-S-1978
Extendimiento	0	0.5	INTERNO
Materia extraña	Ausente		INTERNO

### 5.0 Especificaciones sensoriales:

DETERMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	MÉTODO OFICIAL
Consistencia	Cremosa y untable	Sensorial
Apariencia	Brillante	Sensorial
Color	Café	Sensorial
Olor, sabor	Característico de sacarosa y lactosa caramelizada.	Sensorial

### 6.0 Especificaciones microbiológicas:

DETERMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	MÉTODO OFICIAL
	MÁXIMO	
Mesófilos Aerobios	<50 UFC/g	NOM-092-SSA1-1994
Organismos Coliformes	<10 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994
Hongos y levaduras	<20 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994

## 7.0 Información nutrimental y certificaciones:

DATOS NUTRICIONALES			
Porción	20g	Porción por Envase	
Kilojulios	312	Kilojulios de Grasa	61
<b>Cantidad Por Porción</b>			
Kilocalorías	74	Kilocalorías de Grasa	15
% Recomendación Mínima Diaria *			
<b>Grasa Total</b>	2 g		2
Grasa Saturada	1 g		1
Grasa Monoinsaturada	2 g	---	-
Grasa Poliinsaturada	< 1 g	---	-
<b>Colesterol</b>	< 1 mg		0
<b>Sodio (Na)</b>	<b>28 mg</b>		1
<b>Carbohidratos totales</b>	<b>14 g</b>		5
Fibra Dietaria	< 1 g		0
Azucares	14 g		
<b>Proteína</b>	<b>1 g</b>		3
Hierro (Fe) *	0	Potasio (K) *	2
Calcio (Ca) *	6		
* El Porcentaje de la Recomendación Mínima Diaria esta basada en una dieta de 2,000 Kilocalorías (8395 Kilojulios). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2	2.5
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio (Na)	Menos de	2,400 mg	2,400 mg
Carbohidratos Totales		300 g	375 g
Fibra		25 g	30 g
Hierro (Fe)		18 mg	18 mg
Vitamina A		4000 UI	5000 UI
Vitamina C		45 mg	45 mg
Calcio (Ca)		800 mg	800 mg
Potasio (K)		2500 mg	2500 mg
Proteína		46 g	56 g
Kilocalorías por gramo			
Grasa = 9	Carbohidratos = 4	Proteína = 4	

El Dulce de Leche (DLR-72B) cuenta con certificación kosher, el cual lo hace apto para el consumo de la comunidad judía a nivel mundial