

Dulce de Leche Heladero “San Ignacio” Libre de Gluten para UE

Documento:	ETP-027.13	Versión:	03
Emisión:	11-05-2016	Realizó:	Verónica Fontana
Vigencia:	MAYO 2016	Aprobó:	Isaac Barcarolo

PRODUCTO

Producto: Dulce de Leche Heladero

R.N.E. N° 21-049379

Marca: SAN IGNACIO

N° SENASA S-I- 04077

R.N.P.A. N° 0250004

C. G. N° 21-009-24

DATOS DEL ELABORADOR

Establecimientos San Ignacio S.A.
Ruta Nacional N° 11 Km 447 – S3034ACS
Sauce Viejo - Pcia. de Santa Fe – Argentina
Tel. 0342-4950900 Fax. 0342-4950222
www.sanignacio.com.ar

LISTA DE INGREDIENTES

Ingredientes:

- LECHE (77 %)
- AZÚCAR (16 %)
- DEXTROSA (6.8 %)
- BICARBONATO DE SODIO (0.2 %)

DECLARACION DE ALERGENOS

CONTIENE LECHE

INFORMACION NUTRICIONAL (cada 100 g de producto terminado)

	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción
Valor energético	331 kcal = 1385 kj	66 kcal = 277 kj
Carbohidratos	65 g	13 g
de los cuales Azúcares	65 g	13 g
Proteínas	7 g	1.4 g
Grasas totales	5.5 g	1.1 g
Grasas saturadas	3.6 g	0.7 g
Calcio	215 mg	43 mg
Fibra alimentaria	0 g	0 g
Sodio	485 mg	97 mg

ANÁLISIS DE PRODUCTO INTERMEDIO Y PRODUCTO TERMINADO
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Control	Valor Normal y Tolerancia	Método (Norma / breve descripción)	Lab. (I - E)	Frecuencia de Control
Cuerpo	Penetrometría 10-12 líneas a temperatura ambiente	Norma Interna N° 04: 1997	I	A cada Lote
° Brix	Valor Mín.: 70 °Bx	Con refractómetro manual Atago	I	A cada Lote

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Control	Valor Normal y Tolerancia	Método (Norma / breve descripción)	Lab. (I - E)	Frecuencia de Control
Sólidos Totales	Valor Mín.: 76 %	FIL 15 B: 1988	I	A cada Lote
Materia Grasa	Valor máx.: 5.9 %	FIL 13 C: 1988	E	A cada Lote
Cenizas	Valor Máx.: 2 %	AOAC 1990:930.30	E	A cada Lote

Sorbato de Potasio	Ausencia (límite detección 3ppm)	Metodo: (muestreo oficial de SENASA)	E	A cada Lote
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Control	Valor Normal y Tolerancia	Método (Norma / breve descripción)	Lab. (I - E)	Frecuencia de Control
Coliformes Totales	< 10 UFC/ g	FIL 73 A: 1985	I	A cada lote
Coliformes fecales	< 10 UFC/ g	FIL 73 A: 1985	I	A cada lote
Mohos y Levaduras	< 50 UFC/ g	FIL-IDF 94 B:1990	I	A cada lote
Mesófilos Totales	< 100 UFC/ g	FIL – IDF 100 B: 1991	I	A cada lote
Salmonella	Ausencia en 25 g	FIL/IDF 93A:1985	E	A cada lote
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	FIL 143:1990	E	A cada lote
Estafilococos coagulasa positiva	< 10 UFC/ g	IDF 145A:1997	E	A cada lote
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
Control	Valor Normal	Tipo de Control / Patrón utilizado	Lab. (I - E)	Frecuencia de Control
Cuerpo	Característico	Con panel de degustación	I	A cada Lote
Sabor	Característico	Con panel de degustación	I	A cada Lote
Color	Marrón característico	Con panel de degustación	I	A cada Lote
Textura	Consistencia semiblanda y sin cristales.	Con panel de degustación	I	A cada Lote
PROCESO DE PRODUCCION				

- Recepción de leche, materias primas, envases e insumos
- Preparación de mix de ingredientes en los termos: leche, azúcar, dextrosa y bicarbonato de sodio.
- Filtrado y bombeado del mix a pailas
- Cocción de la mezcla en pailas durante aprox. 2 a 3 horas a 115 °C
- Bombeado y filtrado del dulce al cristalizador-refrescador.
- Enfriado a 72-85 °C.
- Envasado.
- Control de calidad
- Venta

CODIFICACION DE PRODUCTO

Tipo: Numérico

Significado: Calendario Juliano - N° de Vuelta - N° de Refrescador

CONDICIONES DE CONSERVACION Y TRANSPORTE

Temperatura de Almacenamiento

Mantener en lugar fresco. Una vez abierto conservar refrigerado.

Requerimiento de Transporte

El producto debe estar protegido contra lluvias, golpes, exposición directa a rayos solares y movimientos bruscos durante el tránsito hacia destino. El transporte debe presentar buenas condiciones higiénico sanitarias y estar habilitado por el Depto. de Expedición de Establecimientos San Ignacio S.A.

Histórico de modificaciones

Versión n°	Fecha revisión	Modificación	Obs.
01	01-03-2013	Revisión y actualización de Especificaciones Técnicas de Producto.	
02	20-09-2013	Se incorpora utilización de ingredientes como eventual materia prima a agregar.	
03	11-05-2016	Actualización de FT.	