



## FICHA TÉCNICA

### Dulce de leche para untar

Cod: FD-PR-26  
Ver: 04  
Emisión: May 2017  
Pag: 1 de 3

<b>Nombre del producto</b>	Dulce de leche para untar			
<b>Número de registro sanitario</b>	No. RSA-0010301-2020 Vigente hasta: 04 Agosto 2025			
<b>Descripción del producto</b>	Producto obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa u otros edulcorantes y aditivos permitidos.			
<b>Descripción del proceso de producción</b>	Deslactosar la leche, mezclar los demás ingredientes, iniciar cocción y adicionar el azúcar, agua, fécula y glucosa, continuar la cocción hasta los grados Brix deseados luego adicionar el conservante e iniciar el enfriamiento. Posteriormente se empaqueta el producto en las presentaciones comerciales y se empaqueta en cajas			
<b>Ingredientes</b>	Agua, azúcar, glucosa, leche en polvo, suero, fécula de maíz, conservante(sorbato de potasio), sal, neutralizante(bicarbonato de sodio), antiespumante (silicona antiespumante), enzima (lactasa)  <b>Contiene: Leche, maíz</b>			
<b>Características microbiológicas</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Unidad</b>	<b>Especificación</b>	<b>Técnica analítica</b>
	<i>Recuento total de aerobios mesófilos</i>	UFC/g-mL	Máx. 2000	NTC 4519
	<i>Recuento de mohos y levaduras</i>	UFC/g-mL	Máx. 93	INVIMA
	NMP coliformes totales	g/ml	Máx. 40	NTC 4516
	NMP coliformes fecales	g/ml	Menor a 3	INVIMA
<b>Referencia normativa:</b> Resolución 02310 de 1986				
<b>Características fisicoquímicas</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Unidad</b>	<b>Especificación</b>	<b>Técnica analítica</b>
	Materia grasa	g/100g	Min. 6.5	AOAC 922.06
	Sólidos lácteos no grasos	g/100g	Min 16	Polarimetría
	Humedad	g/100g	Máximo 35	Pérdida por secado a 103°C
	Cenizas	g/100g	Máximo 2	



## FICHA TÉCNICA

### Dulce de leche para untar

Cod: FD-PR-26  
Ver: 04  
Emisión: May 2017  
Pag: 2 de 3

	Almidones	g/100g	Máximo 4	
	<b>Referencia normativa:</b> Resolución 02310 de 1986			
<b>Contaminantes aplicables</b>	<b>Grupo de contaminantes</b>	<b>Contaminante</b>	<b>NM (nivel máx.)</b>	<b>Normatividad aplicable</b>
	<b>Micotoxinas</b>	<b>Aflatoxina M1</b>	<b>0,5 µg/Kg</b>	Rel. 4506 2013
	<b>Metales pesados</b>	<b>Plomo</b>	<b>0,02 mg/Kg</b>	Rel. 4506 2013
	<b>Compuestos orgánicos</b>	<b>Melamina</b>	<b>2,5 mg/Kg</b>	Rel. 4506 2013
<b>Otra legislación aplicable</b>	NTC 3757			
<b>Características organolépticas</b>	<b>Aspecto:</b> Viscoso - pastoso <b>Color:</b> Caramelo <b>Olor:</b> Dulce <b>Sabor:</b> Dulce			
<b>Material de empaque</b>	<b>Envase con válvula:</b> Nylon, Polietileno de baja densidad <b>Envase bolsa flexible:</b> Polietileno de baja densidad, polietileno transparente <b>Embalaje:</b> Cartón corrugado			
<b>Presentaciones comerciales</b>	1000, 500, 400, 350 gramos			
<b>Instrucciones para manipulación y uso previsto</b>	<b>Manipulación:</b> - Consumir antes de la fecha de vencimiento - Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y refrigerado - Mantenga la tapa protectora puesta después de cada uso  <b>Uso previsto:</b> Consumir directamente, preparación de otros alimentos			
<b>Uso no previsto</b>	No apto para la población diabética, no apto para intolerantes a la lactosa			
<b>Consumidores potenciales</b>	Población en general, helados, panaderías.			
<b>Identificación de lote y fecha de vencimiento</b>	El lote es la fecha en la cual se fabricó el producto representado en calendario juliano. El vencimiento está indicado con las iniciales VEN seguido por el día-mes-año.			
<b>Vida útil</b>	3 meses	<b>Bajo condiciones estables de almacenamiento.</b>		
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	<b>Almacenamiento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura ambiente (5 – 38 °C)</li> <li>• Cajas sobre estibas</li> <li>• Mantener seco y protegido de luz directa del sol</li> </ul> <b>Distribución:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sobre estibas</li> </ul>			



## FICHA TÉCNICA

### Dulce de leche para untar

Cod: FD-PR-26  
Ver: 04  
Emisión: May 2017  
Pag: 3 de 3

	<ul style="list-style-type: none"><li>• No excederse en el apilamiento de los tendidos</li><li>• Vehículo con furgón cerrado</li><li>• Protegido de luz directa del sol</li><li>• Alejado de insectos</li><li>• Áreas secas</li></ul>
<b>Información adicional</b>	<p><b>Ficha técnica elaborada por: Julian Arroyave</b> <b>Cargo: Gerente de producción</b> <b>Última fecha de actualización: Junio 8 2020</b> <b>Firma:</b></p> <p><i>Julian Arroyave.</i></p>