

CARAMELOS DE DULCE DE LECHE

Descripción

Bocaditos de dulce de leche cremosos de textura homogénea y mordida suave.

Ingredientes

Leche, azúcar, jarabe de glucosa y bicarbonato de sodio.
CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER NUECES, ALMENDRAS Y MANI.

Elaboración

Las materias primas son recepcionadas y almacenadas en el depósito destinado para tal fin de acuerdo a especificaciones preestablecidas. Todas las materias primas se agregan a la paila dulcera para comenzar la cocción a más de 120 ºC. Se agita continuamente en forma mecánica para logra una cocción uniforme. Llegado al punto final de cocción el producto se coloca en bandejas esperando su enfriado a temperatura ambiente. Luego es cortado y envasado manualmente. Finalmente se guarda en el depósito hasta su expendio.
Todo el proceso de elaboración se lleva a cabo bajo condiciones sanitarias apropiadas y conformes con todos los requerimientos y regulaciones establecidos por el Código Alimentario Argentino, Ley Nacional 18.284.

Denominación completa

Caramelos blandos de leche Libre de gluten.

Características organolépticas

Color	Castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.
Sabor y olor	Dulce característico, sin olores ni sabores extraños.
Consistencia	De consistencia firme que sede a la mordida, sin cristales perceptibles sensorialmente. Con capa de dulce mas seca sobre la superficie que se acentúa a lo largo del tiempo.

Características físico-químicas

Humedad (%m/m)	máx. 18	FIL 15B: 1988
Materia Grasa (%m/m)	Min 6%	FIL 13C: 1987
ºBrix	90º Brix	Refractometría
Proteínas	min. 5,0	FIL 20B: 1993

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Valor de referencia	Método de análisis
Hongos y levaduras	<50 ufc/gr	FIL 94B:1990
Estafilococos coag. pos./g	<10 ufc/gr	FIL 145: 1990

n: número de unidades de muestra analizada.
c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).
m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.
M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.
Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.
Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 20 g = 1 unidad

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	60 kcal / 251 kJ	3
Carbohidratos	11 g	4
Azúcares totales	11 g	-
Azúcares añadidos	9,7 g	-
Proteínas	1,0 g	1
Grasas Totales	1,2 g	2
Grasas Saturadas	0,8 g	4
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	-
Sodio	1,0 mg	0

(*)Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

VACALIN®

Administración y ventas
Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial
Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765

Condiciones de almacenamiento y vida útil

Recomendaciones de conservación y uso
Mantenido en su envase original, en un lugar fresco y seco, protegido de las plagas y evitando el contacto directo con el suelo, preferentemente almacenado en su envase secundario sobre tarimas o material plástico que evite la migración de humedad.

Vida útil
Respetando las condiciones de almacenamiento indicadas y no presentando el embalaje signos de daño o deterioro, la vida útil del producto a temperatura de refrigeración es de 6 meses.

Presentaciones

Tableta de 20 g: Envoltorio primario en lámina coextrudada de copolímero de polipropileno impresa en su cara externa.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Caramelo	20 g	6 meses

VACALIN®

Administración y ventas
Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial
Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765



TABLETA DE DULCE DE LECHE

Descripción

Esta tableta es una golosina elaborada con dulce de leche y presenta estado semisólido. Es crocante por fuera y liviana en el interior, con el sabor característico de nuestro dulce de leche.

Ingredientes

Leche, Azúcar, AC REG INS 524, 526; CONS: INS 202; ARO: Vainilla. **CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER MANI Y ALMENDRA**.

Denominación completa

Tableta de Dulce de leche. Libre De Gluten.

Características organolépticas

Color	Castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.
Sabor y olor	Dulce característico, sin olores ni sabores extraños.
Consistencia	Pastosa, de consistencia firme, sin cristales perceptibles sensorialmente.

Características físico-químicas

Humedad (%m/m)	Máx. 15 % m/m	FIL 15B: 1988
Materia Grasa (%m/m)	Mín 6 % m/m	FIL 13C: 1987
ºBrix	85º - 90º Brix	Refractometría
Proteínas	Mín. 10,0 % m/m	FIL 20B: 1993

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Valor de referencia	Método de análisis
Hongos y levaduras	<50 ufc/gr	FIL 94B:1990
Estafilococos coag. pos./g	<10 ufc/gr CAA ART 592	FIL 145: 1990

n: número de unidades de muestra analizada.
c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).
m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.
M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.
Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.
Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 25 g = 1 unidad

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	88 kcal / 368 kJ	3
Carbohidratos	16 g	5
Azúcares totales	16 g	-
Azúcares añadidos	12 g	-
Proteínas	2,5 g	3
Grasas Totales	1,5 g	3
Grasas Saturadas	0,8 g	2
Fibra alimentaria	0 g	-
Sodio	55 mg	3

(*)Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

VACALIN®

Administración y ventas
Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial
Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765

Condiciones de almacenamiento y vida útil

Recomendaciones de conservación y uso
Almacenar en lugar fresco y seco.

Vida útil
Respetando las condiciones de almacenamiento indicadas y no presentando el embalaje signos de daño o deterioro, la vida útil del producto a temperatura de refrigeración es de 12 meses.

Presentaciones

- Tableta de 25 g: Envoltorio primario flowpack. En caja de 10 unidades por un total de 450g.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Tableta	25 g	12 meses

VACALIN®

Administración y ventas
Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial
Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765