

# VACALIN®



## 500 g DULCE DE LECHE SAL & CAMELO

### Descripción

Crema helada de dulce de leche con sal & caramelo.

### Ingredientes

Leche fluida entera, dulce de leche, crema de leche, caramelo partido, sal marina, estabilizante (INS 471, 412, 410, 407). **CONTIENE LECHE Y SULFITOS. PUEDE CONTENER HUEVO, MANI, DERIVADOS DE SOJA, ALMENDRAS, AVELLANAS, CASTAÑAS DE CAJÚ Y NUEZ.**

### Elaboración

Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes, se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 °C durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.

Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 °C. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.

Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.

Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará según el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras frigoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 °C o menor).

500 g  
DULCE DE LECHE  
SAL & CARAMELO

## Denominación completa

Crema helada de Dulce de leche con Sal & Caramelo - Libre de Gluten.



Ajdat Kosher

## Requisitos microbiológicos

Recuento de bacterias mesófilas aerobias:	< 100.000 ufc/g
Bacterias coliformes:	< 100 ufc/g
Coliformes fecales:	< 1 ufc/g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva:	< 100 ufc/g
Salmonella:	Ausencia en 25 g
Hongos y Levaduras:	< 100 ufc/g

*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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	121 kcal / 506 kJ	6
Carbohidratos	16 g	5
Azúcares totales	15 g	-
Azúcares añadidos	13 g	-
Proteínas	3,0 g	4
Grasas Totales	5,0 g	9
Grasas Saturadas	3,0 g	14
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	35 mg	1

*(\*) 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.*

## Condiciones de almacenamiento y vida útil

### Recomendaciones de conservación y uso / Vida útil

Respetando las condiciones de almacenamiento (-18 y -25 °C). La vida útil del producto es de 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

## Presentaciones

Envase plástico.

### PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 g	12 meses



### Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)

C.A.B.A. Argentina.

Atención al consumidor:

WSP 11-2870-9337

clientes@vacalin.com

[vacalin.com](http://vacalin.com)

### Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bm.é. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765