

VACALIN®



DULCE DE LECHE PANADERO

Descripción

Con el nombre de Dulce de Leche se entiende al producto obtenido por concentración de la leche o leche reconstituida por acción del calor a presión normal o reducida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias.

Ingredientes

Leche entera, azúcar, glucosa, sólidos lácteos, almidón, estabilizantes (INS 406, INS 407, INS 401), conservante (INS 202), aromatizante (sabor vainilla).

Elaboración

Se concentra la leche en pailas mediante calentamiento por vapor, la misma ha sido previamente higienizada y pasteurizada. Se agrega el resto de los ingredientes: azúcar, glucosa, sorbato de potasio, vainillina y se concentra hasta lograr los °Brix deseados, en base a cada formulación. El dulce de leche se envía a tanques de enfriamiento, y luego a la etapa de envasado en sus distintos envases y formatos. Finalmente va a depósito de producto terminado hasta el momento de su expedición.

Denominación completa

Dulce de leche para repostería libre de gluten sin T.A.C.C.



Características organolépticas

| | |
|---------------|---|
| Color | Castaño característico. |
| Sabor y olor | Dulce característico, sin olores ni sabores extraños. |
| Apariencia | Uniforme, sin separación de fases, ni cristales perceptibles sensorialmente. |
| Penetrometría | 12-16 Líneas libres a 20°C (abr-sep) / 25°C (oct-mar) medidas con penetrómetro regulado de 78,5g por 30 segundos. (Procedimiento PDL-01 Técnica de Penetrometría DDL) |

Características físico-químicas

| Requisito | Criterio de aceptación | Método de análisis |
|---------------|------------------------|--------------------|
| °Brix | 69,5 - 73 °Brix | Refractometría |
| Humedad | máx. 30 % | FIL 15B: 1988 |
| Materia Grasa | 6 - 9 % | FIL 13C: 1987 |
| Ácido Sórbico | máx. 1000ppm | HPLC detección UV |

Requisitos microbiológicos

| Microorganismos | Criterio de Aceptación | Método de análisis |
|----------------------------|------------------------|--------------------|
| Hongos y levaduras/g | n=5; c=2; m=50; M=100 | FIL 94B:1990 |
| Estafilococos coag. Pos./g | n=5; c=2; m=10; M=100 | FIL 145B: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 cuchara de sopa

| | Cantidad por Porción | Cantidad cada 100 gr | % VD por porción (*) |
|------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Valor Energético | 61 kcal / 256 kJ | 305 kcal / 1280 kJ | 3 |
| Carbohidratos de los cuales: | 11 g | 55 g | 4 |
| Azúcares totales | 9,7 g | 48 g | - |
| Azúcares añadidos | 7,9 g | 40 g | - |
| Proteínas | 1,0 g | 5,0 g | 1 |
| Grasas Totales | 1,4 g | 7 g | 3 |
| Grasas Saturadas | 0,9 g | 4,5 g | 4 |
| Grasas Trans | 0 g | 0 g | - |
| Fibra alimentaria | 0 g | 0 g | 0 |
| Sodio | 24 mg | 120 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.



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

Conservar en ambiente fresco y seco. Una vez abierto el envase debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °C, y ser utilizado bajo condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura y dentro del período de vida útil.

Vida útil

La vida útil de este producto se ha establecido teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento y es dependiente del tipo de envase utilizado y de la capacidad del mismo.

Presentaciones

El Dulce de Leche es envasado en envase pote de plástico de poliestireno.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

| Tipo de envase | Capacidad | Vida útil |
|-------------------|-----------|-----------|
| Cartón | 10 kg | 4 meses |
| | 25 kg | 4 meses |
| Envases Plásticos | 10 kg | 6 meses |



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

VACALIN®



DULCE DE LECHE HELADERO

Descripción

Con el nombre de Dulce de Leche se entiende el producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias.

Dulce de leche Heladero: Este dulce tiene como característica el clásico sabor de nuestro dulce de leche Vacalin, suave y untuoso diseñado para aplicaciones en formulaciones heladeras.

Dulce de leche Heladero Intenso: En este dulce se acentúan todos los sabores de nuestro Dulce de Leche Vacalin generados en nuestro proceso de cocción para una experiencia diferente en el formulado de soluciones heladeras.

Ingredientes

Heladero Leche entera, azúcar, sólidos lácteos, glucosa, colorante caramelo (INS 150d), estabilizante (INS 407), conservante (INS 202), aromatizante (sabor vainilla).

Intenso Leche entera, azúcar, sólidos lácteos, dextrosa monohidratada, glucosa, colorante caramelo (INS 150d), conservante (INS 202).

Elaboración

Se concentra la leche en pailas mediante calentamiento por vapor. La leche ha sido previamente higienizada y pasteurizada. Se agrega el resto de los ingredientes: azúcar, glucosa, sorbato de potasio, etc y se concentra hasta lograr los °Brix deseados, en base a cada formulación. El dulce de leche se envía a enfriadores, llegando finalmente a la etapa de envasado en potes de cartón con revestimiento sanitario y bolsa plástica en su interior o envases plásticos de polietileno. Luego va a depósito de producto terminado hasta el momento de su expedición.

Denominación completa

Dulce de leche Heladero libre de gluten sin T.A.C.C.
Dulce de leche Heladero Intenso libre de gluten sin T.A.C.C.



Características organolépticas

| | |
|--------------|--|
| Color | Castaño característico. |
| Sabor y olor | Dulce característico, sin olores ni sabores extraños. |
| Apariencia | Uniforme, sin separación de fases, ni cristales perceptibles sensorialmente. |

Requisitos microbiológicos

| Microorganismos | Criterio de Aceptación | Método de análisis |
|----------------------------|------------------------|--------------------|
| Hongos y levaduras/g | n=5; c=2; m=50; M=100 | FIL 94B:1990 |
| Estafilococos coag. Pos./g | n=5; c=2; m=10; M=100 | FIL 145B: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

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL HELADERO

Características fisico-químicas

| Requisito | Criterio de aceptación | Método de análisis |
|---------------|------------------------|--------------------|
| °Brix | 73 - 76 °Brix | Refractometría |
| Humedad | máx. 30 % | FIL 15B: 1988 |
| Materia Grasa | 6 - 7,5 % | FIL 13C: 1987 |
| Ácido Sórbico | máx. 1000ppm | HPLC detección UV |

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL HELADERO INTENSO

Características fisico-químicas

| Requisito | Criterio de aceptación | Método de análisis |
|---------------|------------------------|--------------------|
| °Brix | 74 - 77 °Brix | Refractometría |
| Humedad | máx. 30 % | FIL 15B: 1988 |
| Materia Grasa | 6 - 7,5 % | FIL 13C: 1987 |
| Ácido Sórbico | máx. 1000ppm | HPLC detección UV |



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

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 20 g = 1 cuchara de sopa

| | Cantidad por Porción | Cantidad cada 100 gr | % VD por porción (*) |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Valor Energético | 61 kcal / 256 kJ | 305 kcal / 1280 kJ | 3 |
| Carbohidratos de los cuales: | 11 g | 55 g | 4 |
| Azúcares totales | 9,7 g | 48 g | - |
| Azúcares añadidos | 7,9 g | 40 g | - |
| Proteínas | 1,0 g | 5,0 g | 1 |
| Grasas Totales | 1,4 g | 7,0 g | 3 |
| Grasas Saturadas | 0,9 g | 4,5 g | 4 |
| Grasas Trans | 0 g | 0 g | 0 |
| Fibra alimentaria | 0 g | 0 g | 0 |
| Sodio | 24 mg | 120 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

Conservar en ambiente fresco y seco. Una vez abierto el envase debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °C, y ser utilizado bajo condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura y dentro del período de vida útil.

Vida útil

La vida útil de este producto se ha establecido teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento y es dependiente del tipo de envase utilizado y de la capacidad del mismo.

Presentaciones

El Dulce de Leche es envasado en diferentes formatos: envases de cartón cilíndricos con revestimiento sanitario en su interior y puede o no contener un bolsa plastica en su interior, envases de vidrio, pote de plástico de poliestireno y envases plásticos de polietileno, con distintas capacidades en cada uno de ellos.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

| Tipo de envase | Capacidad | Vida útil |
|--------------------------|-----------|-----------|
| Cartón | 25 kg | 4 meses |
| Pote plástico | 10 kg | 6 meses |
| Cartón con bolsa interna | 25 kg | 6 meses |



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

VACALIN®



DULCE DE LECHE FIT

Descripción

Dulce de Leche obtenido por concentración y acción del calor a presión normal de la leche descremada, con adición de azúcar. Se destaca por su exquisito sabor, su consistencia cremosa y un color castaño acaramelado. Ideal para la elaboración de postres, decoración y relleno de tortas o simplemente comer de la cuchara.

Ingredientes

Leche descremada, azúcar, glucosa, almidón, humectante (INS 420), conservante (INS 202) aromatizante (vainilla).

CONTIENE LECHE Y PUEDE CONTENER SULFITOS.

Elaboración

Se concentra la leche en pailas mediante calentamiento por vapor. La leche ha sido previamente higienizada y pasteurizada. Se agrega el resto de los ingredientes: azúcar, glucosa, almidón, sorbato de potasio y vainillina y se concentra hasta lograr los °Brix deseados, en base a cada formulación. El dulce de leche se envía al enfriador, llegando finalmente a la etapa de envasado en pote plástico de poliestireno. Luego va a depósito de producto terminado hasta el momento de su expedición.

Denominación completa

Dulce de leche Reducido en Grasas Libre de Gluten sin T.A.C.C.



Características organolépticas

| | |
|--------------|--|
| Color | Castaño característico. |
| Sabor y olor | Dulce característico, sin olores ni sabores extraños. |
| Apariencia | Uniforme, sin separación de fases, ni cristales perceptibles sensorialmente. |

Características físico-químicas

| Requisito | Criterio de aceptación | Método de análisis |
|---------------|------------------------|--------------------|
| °Brix | 69,5 - 72 °Brix | Refractometría |
| Humedad | máx. 30 % | FIL 15B: 1988 |
| Materia Grasa | 0 % | FIL 13C: 1987 |
| Ácido Sórbico | máx. 600ppm | HPLC detección UV |

Requisitos microbiológicos

| Microorganismos | Criterio de Aceptación | Método de análisis |
|----------------------------|------------------------|--------------------|
| Hongos y levaduras/g | n=5; c=2; m=50; M=100 | FIL 94B:1990 |
| Estafilococos coag. Pos./g | n=5; c=2; m=10; M=100 | FIL 145B: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 cuchara de sopa

| | Cantidad por Porción | Cantidad cada 100 gr | % VD por porción (*) |
|------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Valor Energético | 59 kcal / 247 kJ | 293 kcal / 1232 kJ | 3 |
| Carbohidratos de los cuales: | 13 g | 65 g | 4 |
| Azúcares totales | 11 g | 58 g | - |
| Azúcares añadidos | 7,6 g | 47 g | - |
| Proteínas | 1,7 g | 7,9 g | 2 |
| Grasas Totales | 0 g | 0 g | 0 |
| Grasas Saturadas | 0 g | 0 g | 0 |
| Grasas Trans | 0 g | 0 g | - |
| Fibra alimentaria | 0 g | 0 g | 0 |
| Sodio | 20 mg | 100 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.



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

Conservar en ambiente fresco y seco. Una vez abierto el envase debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °C, y ser utilizado bajo condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura y dentro del período de vida útil.

Vida útil

La vida útil de este producto se ha establecido teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento y es dependiente del tipo de envase utilizado y de la capacidad del mismo.

Presentaciones

El Dulce de Leche es envasado en envase pote de plástico de poliestireno.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

| Tipo de envase | Capacidad | Vida útil |
|----------------|-----------|-----------|
| Pote plástico | 400 g | 6 meses |



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