

		Código: VR.EP.004
		Versión: 00
ESPECIFICACION TÉCNICA	DULCE DE LECHE TRADICIONAL	Fecha 22/09/2026
		Páginas: 1/3

1. OBJETIVO Y ALCANCE

Describir las propiedades y características del producto dulce de leche tradicional, elaborado en planta industrial de Lácteos La Ramada S.A, ubicada en Villa del Rosario, Pcia. de Córdoba, Argentina.

2. DEFINICIONES

DULCE DE LECHE (Art 592, CAA): 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 y glucosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias.

CAA: Código Alimentario Argentino

3. RESPONSABILIDADES

Responsable	Acciones
Jefe de Gestión de Calidad	- Revisar este documento y verificar su información - Informar al responsable de Logística y Comercio Exterior cualquier modificación sobre el presente documento. - Distribuir este documento a clientes que lo soliciten
Jefe de Producción y Responsable de Planificación	- Revisar este documento y verificar su información - Participar en la evaluación de la especificación - Cargar la información inherente en las recetas de MES
Responsable de Comercio	- Distribuir este documento a clientes que lo soliciten - Informar a los clientes del producto de cualquier modificación sobre el presente documento.

4. DESARROLLO

4.1 Descripción

Dulce de leche tradicional, con características al producto denominado familiar. El producto esta homogeneizado previo a su envasado. Es un producto Libre de Gluten.

4.2 Características organolépticas

Consistencia cremosa, sin cristales perceptibles sensorialmente; sabor dulce característico, sin olores ni sabores extraños y color castaño acaramelado.

4.3 Composición - Ingredientes

"Una vez descargado o impreso este documento se considera copia no controlada, por tanto LÁCTEOS LA RAMADA SA no se hace responsable de su actualización"

		Código: VR.EP.004
		Versión: 00
ESPECIFICACION TÉCNICA	DULCE DE LECHE TRADICIONAL	Fecha 22/09/2026
		Páginas: 2/3

Leche entera, azúcar, jarabe de glucosa, sólidos lácteos, regulador de acidez: INS 500ii (bicarbonato de sodio), conservador: INS 202 (sorbato de potasio), aromatizante artificial sabor a vainilla.

4.4 Modo de uso

Consumo directo o como ingrediente de otras preparaciones culinarias.
Para consumo humano directo de individuos mayores de un año, no alérgicos a la leche u otros de sus ingredientes

Puede ser utilizado como ingrediente de otros productos alimenticios y/o uso industrial.

4.5 Características técnicas

Características Físico – químicas		
Parámetro determinado	Valor	Método analítico
Humedad	Máx. 30 %	FIL 15B:1988
Materia Grasa	6 a 9 %	FIL 13C:1987
Cenizas	Máx 2 %	AOAC 15° Ed 1990. 930.30
Proteínas	Mín 5 %	FIL 20B:1993
°Brix	70 a 74	Refractómetro

Características Microbiológicas		
Parámetro determinado	Valor	Método analítico
Estafilococos aureus Coagulasa Positiva / g	n=5, c=2 m=10, M=100	FIL145:1990
Hongos y levaduras / g	n=5, c=2 m=50, M=100	FIL94B:1990

4.6 Condiciones de conservación

Almacenar en su envase de origen en lugar fresco y seco; una vez abierto, conservar entre 4 y 8 °C.

4.7 Vida útil

A partir de la fecha de elaboración, manteniendo las condiciones de conservación indicadas y en envase cerrado de cartón 4 meses, en envase de poliestireno o polipropileno 6 meses.

		Código: VR.EP.004
		Versión: 00
ESPECIFICACION TÉCNICA	DULCE DE LECHE TRADICIONAL	Fecha 22/09/2026
		Páginas: 3/3

4.8 Embalaje y presentación

Potes de 250 g presentados en cajas por 24 unidades y potes de 400 g presentados en cajas por 12 unidades.

Cuñetes de carton, de 5 kg, 10 kg, 20 kg y 25 kg.

4.9 Referencias Legales:

- Código Alimentario Argentino Cap. VIII Alimentos Lácteos art. 592

5. DOCUMENTOS INTERNOS Y REGISTROS ASOCIADOS

No aplica

6. REVISIÓN HISTÓRICA

Persona	Fecha	Revisión	Motivos
Augusto Labath	22/09/2026	00	Elaboración nuevo documento