

Dulce de leche

Este Material de Referencia en matriz dulce de leche, es un MR presentado en dos potes de 120 g. Se trabaja con muestras comerciales respetando los valores especificados según el Código Alimentario Argentino.

Se asignan valores informativos en las siguientes propiedades: materia grasa, proteínas totales, sólidos totales, humedad y cenizas.

MATERIAL	PROPIEDADES	RANGO DE VALORES INFORMATIVOS	UNIDAD
Dulce de leche Código: K	Materia Grasa	6,00 a 9,00	g/100g
	Proteínas	Min 5,00	g/100g
	Humedad	Máx 30,00	g/100g
	Sólidos Totales	Min 70,00	g/100g
	Cenizas	Máx 2,00	g/100g

Las fechas de envío de este MR se detallan en el siguiente cuadro. La vida útil aproximada luego de la fecha de envío es de 5 semanas, se recomienda enviar su solicitud con la debida anticipación. No contiene conservante, se debe transportar y almacenar entre 2 °C a 8 °C.

Año 2019:

Mes	Abril	Octubre
Día	24	16

Certificado de medición (link que permita descargar el ultimo certificado disponible)

Hoja de seguridad (link que permita descargar la hoja de seguridad correspondiente al certificado disponible)

