

PRODUCT DESCRIPTION: CHE DULCE DE LECHE CLASSIC STYLE

SUPPLIER SKU: ADLCHF000 (For 1kg tub) - ADLCHFZXX (for 7kg bucket)

PRESENTATIONS: 1KG TUB (Trade, Retail and Catering) - 7KG RESEALABLE BUCKET (Catering, Industrial use)

INGREDIENTS: Sugar, water, full cream milk powder, glucose and fructose syrup, skimmed milk powder and natural flavouring (vanilla).

INGREDIENTES: Azucar, agua, leche entera en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, leche desnatada en polvo y aroma natural (vainilla).

PROCESSING AIDS: Sodium bicarbonate and lactose enzyme (β -galactosidase).

COADYUVANTES TECNOLOGICOS: bicarbonato de sodio y enzima latctosa (β -galactosidasa).

Contains no preservatives, food colouring or stabilizers. / No contiene conservantes, colorantes ni estabilizantes.

Ingredients / Ingredientes	%
Sugar / Azucar	34%
Water / Agua	28%
Full cream milk powder / Leche entera en polvo	22%
Glucose and fructose syrup / Jarabe de glucosa y fructosa	11%
Skimmed milk powder / Leche desnatada en polvo	5%
Flavouring / Aroma	120ppm

Note: The percentages of the ingredients may vary slightly depending on the row materials composition.

Nota: Los porcentajes de los ingredientes pueden variar levemente en funcion de la composicion de las materias primas.

PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS / CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS

	Min.	Max.	Typical/Target Tipico/Objetivo
Brix grades / Grados Brix	68		70
pH	5,5	6,5	
Water activity/ Actividad de agua			0,84
Viscosity at 20°C / Viscosidad a 20° C			1.200.000 cP
POD (relatives sweetness / Poder edulcorante)*			38,6
PAC (antifreezing activity/ poder anticongelante)*			61,5

*** These values may vary slightly depending on the row materials composition.**

*** Estos valores pueden variar levemente en funcion de la composicion de las materias primas.**

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Microorganisms count at 30°C Recuento de microorganismos a 30°C	<5 x 10 ³ UFC/g
Molds count / Recuento mohos	<1 x 10 ² UFC/g
Yeasts count / Recuento de levaduras	<1 x 10 ² UFC/g
Count Enterobacteriaceae 37°C / Recuento	<10 UFC/g
Escherichia coli β glucuronidase positive count Recuento Escherichia coli β glucuronidasa positiva	<10 UFC/g
Staphylococcus coagulase positive count at 37°C Recuento Staphylococcus coagulosa positiva a 37°C	<10 UFC/g
Detection Salmonella spp / Deteccion Salmonella spp	Not detected / No detectado / 25g
Detection Listeria monocytogenes / Deteccion de	Not detected / No detectado / 25g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Colour / Color	Light brown / Marron claro
Taste / Sabor	Characteristic sweet with vanilla / Dulce caracteristico con notas a vainilla
Texture / Textura	Soft, creamy and smooth / Blanda, cremosa y lisa

NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMACION NUTRICIONAL

	Values per 100g / Valores medios por 100g
Energy / Valor energetico	1310 kJ / 310 kcal
Fat / Grasas	6,0 g
of which / de las cuales	
saturates / saturadas	3,9 g
mono-unsaturates / monoinsaturadas	1,8 g
polyunsaturates / poliinsaturadas	0,2 g
Trans fats / Grasas Trans	0,1g
Cholesterol / Colesterol	21,6 g
Carbohydrates / Hidratos de carbono	57,0 g
of which sugars / de las cuales azucares	57,0 g
Proteins / Proteinas	7,0 g
Salt / Sal	0,4 g

NON GMO DECLARATION / DECLARACION DE AUSENCIA DE OMG

This product doesn't contain and neither comes from genetically modified organisms (GMO's) and complies with current regulations: EC 1829/2003 and EC 1830/2003.

Este producto no contiene ni procede de organismos genéticamente modificados (OMG) y cumple con las regulaciones vigentes: EC 1829/2003 y EC 1830/2003.

CONTAMINANTS DECLARATION / DECLARACION DE CONTAMINANTES

Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ) / Suma de dioxinas	<2,0 pg/g fat / grasa
Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	<4,0 pg/g fat / grasa
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas	
Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, and PCB180 (CIEM - 6)	<40 ng/g fat / grasa
Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, y PCB180 (ICES - 6)	
Melamine / Melamina	<2,5 mg/Kg
Aflatoxin M1 / Aflatoxina M1	<0,050 µg/Kg
Lead / Plomo	<0,020 mg/Kg
Cadmium / Cadmio	<0,05 mg/kg
Mercury / Mercurio	<0,10 mg/Kg
Inorganic Arsenic / Arsenico inorganico	<0,1 mg/Kg
Total Arsenic / Arsenico total	<1 mg/kg

NON IRRADIATED PRODUCT DECLARATION / DECLARACION DE PRODUCTO NO IRRADIADO

The product has not been exposed to ionizing radiation according to Directive 1999/2/EC of the European Parliament and of the Council of 22 February 1999 on the approximation of the laws of the Members States concerning foods and food ingredients treated with ionising radiation and subsequent amendments.

ALLERGENS DECLARATION / DELCARACION DE ALERGENOS

	Contains	May contain traces
	Contiene	Puede contener trazas
1. Gluten / Gluten	No	No
2. Crustaceans / Crustaceos	No	No
3. Eggs / Huevos	No	No
4. Fish / Pescado	No	No
5. Peanuts / Cacahuetes	No	No
6. Soy / Soja	No	No
7. Milk / Leche (including lactose / incluida la lactosa)	Yes / Si	-
8. Nuts / Frutos de cascara	No	No
9. Celery / Apio	No	No
10. Mustard / Mostaza	No	No
11. Sesame seeds / Granos de sesamo	No	No
12. Sulphur dioxide and sulphites / Dioxido de Azufre y sulfitos	No	No
13. Lupin / Altramuces	No	No
14. Molluscs / Moluscos	No	No

List of allergens based on Annex II of Regulation (EU) 1169/2011

Listado de alergenos basado en el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011

PRODUCT PACKAGING / PRESENTACIONES DEL PRODUCTO

- 1 Kg Polypropylene container and cover / Envase y tapa de polipropileno
- 7 Kg Polypropylene container and cover / Envase y tapa de polipropileno

OUTERCASE PACKAGING / PRESENTACIONES DEL PRODUCTO

- 1 Kg Corrugated cardboard / Carton corrugado.
- 7 Kg Corrugated cardboard / Carton corrugado.

INNER DIMENSIONS / DIMENSIONES DEL PRODUCTO (mm)

- 1 Kg (115w x 100h x 115l)
- 7 Kg (225w x 200h x 225l)

INTENDED USE / USO PREVISTO

To be used in the food sector, either for bread, biscuits, fruit, pudding, waffles or to fill deserts, pancakes and other preparations. This product contains milk, it is not suitable for those who are allergic to cow's milk protein and/or for lactose intolerants.

Para ser usado en el ambito alimentario, ya sea para acompañar pan, galletas, flanes, gofres o como relleno de postres, creps y otras preparaciones. Este producto contiene leche, no apto para personas alergicas a la proteina de leche de vaca ni para intolerantes a la lactosa.

It does not need treatment before consumption. / No requiere ningun tratamiento previo al consumo.

BATCH / LOTE

Identified with 7 digits, of which the first 3 are consecutive (from 000 to 999) and correspond to successive productions, the following 4 digits corresponds to the month and year of productios (i.e. 000MMYY).

Identificado con 7 digitos, de los cuales: los 3 primeros son consecutivos (desde 000 hasta 999) y corresponden a las sucesivas partidas elaboradas, los 4 digitos siguientes corresponden al mes y año de fabricacion (ejemplo 000MMAA).

SHELF LIFE / VIDA UTIL

Please note that the following values are from production date and not Suppliers guarantee Shelf Life from delivery date.

Notar que la siguiente informacion es desde que el producto se produce en planta, no es la vida util del producto desde la fecha de entrega al cliente.

1kg presentation: 8 months / 8 meses

7kg presentation: 12 months / 12 meses.

STORAGE / ALMACENAMIENTO

Closed, at room temperature, fresh, dry and protected from direct light. Once opened it is recommended to keep it under refrigeration and consume within 30 days.

Cerrado, a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz. Una vez abierto, se recomienda mantener el envase cubierto y refrigerado y consumir dentro de los 30 dias.

TRANSPORT / TRANSPORTE

It does not requiere temperature controlled transport / No requiere transporte con temperatura controlada.

BARCODING

1kg Inner Barcode (5055007542027) - Outer Barcode (50550075420418)

7kg Inner Barcode (5055007542058) - Outer Barcode (50550075420722)

PALLETISING

1kg - Euro Pallet (9 cases per layer, 9 layer per pallet, 81 cases per pallet, 486 x 1kg per pallet)

7kg - Euro Pallet (7 cases per layer, 6 layers per pallet, 42 cases per pallet, 84 units x 7k pe pallet)

GENERAL INFORMATION / INFORMACION GENERAL

This product complies with the requirements of legislation in force in the EU ad UK on foods and food ingredients. These includes regulations on labelling, hygiene, additives, contaminants and pesticides.

Este producto cumple con los requisitos de la legislacion en vigor en la UE y RU para alimentos e ingredientes de alimentos. Esto incluye las regulaciones de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y plaguicidas.

BRANDING / USO DE MARCA

Ché, Che is a Trademark registered in UK and EU. Casa Argentina in a Trademark registered in UK and EU
The Ché and Che Logos are Trademark registered in UK and EU.
Casa Argentina Logo is a Trademark registered in UK and EU.

Approved by / Aprobado por:

Quality and Food Safety Department / Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria

Document last revised : 26th October 2023