

## FICHA TÉCNICA

**PRODUCTO** PASTILLAS CONFITADAS SABOR CHOCOLATE "COLORETI"

**MARCA** JAZAM **ORIGEN:** Brasil

**ELABORA** POMPEIA SA INDUSTRIA E COMERCIO  
Av. Industrial 208, CEP 17580-000, Pompeia - SP

**PRESENTACIÓN** *Envase primario:* Film de BOPP + PE impresa.  
Peso Neto: 10 a 1500g

**INGREDIENTES** Azúcar, grasa vegetal fraccionada, cacao en polvo, masa de cacao, jarabe de glucosa, maltodextrina, sal, emulsionante lecitina de soja, colorante dióxido de titanio (INS 171), glaseante cera de carnauba (INS 903), colorantes y saborizante: chocolate.  
Pastilla blanca: colorante dióxido de titanio (INS171) Pastilla amarilla: colorante tartrazina (INS 102)  
Pastilla azul: colorante azul brillante (INS 133) y tartrazina (INS102)  
Pastilla naranja: colorante amarillo sunset (INS 110), tartrazina (INS 102) y rojo allura (INS 129)  
Pastilla lila: colorante azul brillante (INS 133) y eritrosina (INS127)  
Pastilla Rosa: colorante eritrosina (INS127)  
Pastilla Roja: colorante rojo allura (INS 129), ponceau 4R (INS 124)  
Pastilla Verde: colorante tartrazina (INS102) y azul brillante (INS133)  
Pastilla Negra: colorante carbón vegetal (INS 153)

### FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Azúcar	73,31
Grasa vegetal fraccionada	17,98
Cacao	5,07
Jarabe de glucosa	1,01
Masa de cacao	0,97
Maltodextrina	0,80
Sal	0,03
Lecitina de soja	0,28
Dióxido de titanio	0,25
Cera de carnauba	0,09
Saborizante	0,03
Colorante artificial Eritrosina	0,001
Colorante artificial Tartrazina	0,005
Colorante artificial Amarillo sunset	0,003
Colorante artificial Azul brillant	0,002
Colorante artificial Rojo allura	0,004
Colorante artificial Ponceau 4R	0,001

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por pastillas a las golosinas de pequeño tamaño y forma variada, obtenidas por mezclas de azúcar y otros ingredientes complementarios. En este caso se trata de Pastillas comprimidas confitadas con sabor chocolate.

Especificaciones producto terminado:

La concentración de INS 102, INS 110, INS 133, INS 124, INS 129 e INS 127: < 0.005%

La concentración de INS 903: < 0.5%

Humedad: máx 1.5% Microbiológicas:

Coliformes a 45°C 10 UFC/G

Salmonella sp/25g ausente

Aspecto: característico

Sabor y olor: característico

Textura: firme

Control de peso: según presentación

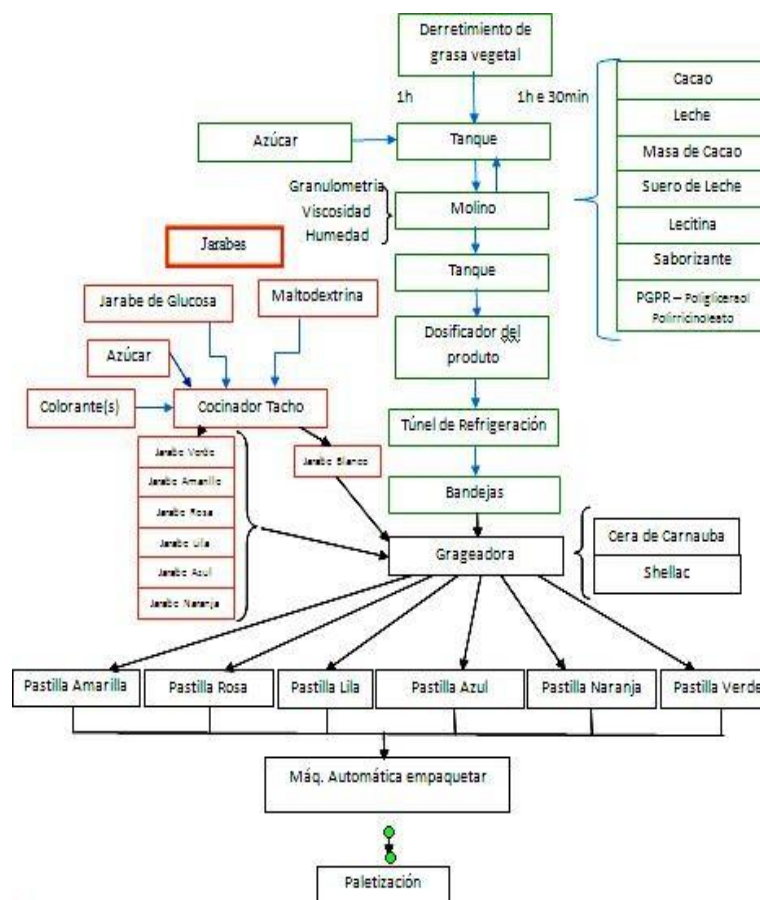
La vida útil del producto es de 18 meses, conservar en ambiente seco a temperatura y humedad ambiente. El lote y la fecha de vencimiento vendrán impresos de origen, ésta última estará constituida por día/mes/año

### PROCESO DE ELABORACIÓN •

El proceso de fabricación de Coloreti empieza con la producción del chocolate compuesto, que consiste en el derretimiento de la grasa y adición de azúcar al mezclador; Proceso continúa con adición de las otras materias primas, como cacao en polvo, leche, suero y lecitina de soja; al final se adiciona el aroma; La mezcla es molida continuamente hasta el tamaño de partícula deseado y después es transferida para un tanque y enseguida para otros dos más; Del último tanque, el chocolate es bombeado para la máquina dosificadora; Las lentillas, con formato especial de estrella de cinco puntas, de chocolate compuesto, son formadas en esa máquina dosificadora y pasan por un túnel de refrigeración, son descargadas, tamizadas y estocadas por un día en sala con temperatura y humedad controladas;

Esas lentillas son entonces, transferidas para grageaderas automáticas (bombos), donde pasan por el proceso de grageado, siendo selladas con jarabe color blanco, en múltiples capas; el jarabe dosificado es secado, camada por camada; Después de la cobertura con jarabe blanco, el proceso continúa, con la coloración, con jarabe con cada colorante, aplicando múltiples capas y secando; el grageado es pulido, con el brillo con cera y aplicación de goma de laca; Después del brillo, es descargado en cajas plásticas; El tiempo total de grageado es de 10 horas; Los jarabes para grageamento son fabricados con azúcar, glucosa y maltodextrina. Los colorantes son adicionados de acuerdo con la fase del proceso automático; Cada color es fabricado en una vez y después es hecha la mezcla de los colores: amarillo, rojo, azul, lila, verde y naranja; Después de la mezcla de todos los colores, el producto es empaquetado en máquinas automáticas, en bolsas; las bolsas son colocadas en cajas de cartón; La validez es impresa en el filme, automáticamente, en dd/mm/aaaa, con el lote en aa/mm/dd; La validez en las cajas de cartón es impresa con el código (dd/mm/aaaa) y se imprime también el código del producto; Las cajas son colocadas en palletes, que son transferidos por apiladora, para el Depósito de Productos Terminados y después enviados para los destinos de ventas; El proceso de Producción es seguido pelo Departamento de Control de Calidad. Y atiende las Buenas Prácticas de Fabricación.

**DIAGRAMA DE FLUJO**



**STICKER DEL IMPORTADOR**

PASTILLAS CONFITADAS SABOR CHOCOLATE  
 Importa: OPRUMIN S.A  
 Cno. Carlos A. López 4677 Mvdeo Uruguay.  
 Tel 25121776. I.M. S.R.A 20588/415 Peso Neto: 1 kg

La empresa OPRUMIN S.A. y la Química Farmacéutica Daniela Klein declaran bajo juramento conocer las Reglamentaciones Bromatológicas vigentes.

*[Signature]*  
 Daniela Klein  
 Química Farmacéutica