

## MEMORIA DESCRIPTIVA

**PRODUCTO** CHUPETIN CON RELLENO MASTICABLE SABOR FRUTILLA Y CAMELO” PIRULITO DE AMOR”  
**MARCA** PECCIN **ORIGEN:** Brasil  
**ELABORA** PECCIN S.A  
Rua Dr. Sidney Guerra, 1700 – Erechim – RS - Brasil

**PRESENTACIÓN** Envase primario: Envoladura BOPP met + PPT  
Envase secundario: Bolsa PP + PE  
Pesos Netos: 100g a 900g

**INGREDIENTES** Azúcar, jarabe de glucosa; grasa vegetal, acidulante: ácido cítrico, aromatizante, emulsionante: lecitina de soja, colorante; rojo 40 y azul brillante FCF, regulador de acidez: sodio bicarbonato.

### FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Azúcar	55,05
Jarabe de glucosa	42,26
Grasa vegetal	1,69
Acidulante: ácido cítrico	0,54
Aromatizante	0,27
Emulsionante: INS 322	0,17
Colorante : INS 129	0,0070
Colorante: INS 133	0,0002
Regulador de acidez: sodio bicarbonato	0,01

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por caramelos a las golosinas elaboradas por cocción y concentración de un jarabe de azúcar y otros edulcorantes nutritivos naturales, con el agregado de otros ingredientes complementarios y de aditivos alimentarios.

La vida útil del producto en condiciones normales de temperatura y humedad relativa es de 24 meses . El lote y la fecha de vencimiento vienen impresos de origen. Esta última está constituida por día/mes/año

Especificaciones de producto terminado:

Color: característico

Sabor y apariencia: característico

El contenido de humedad es menor al 5%´

Características microbiológicas:

Hongos y levaduras/g: máx 5 x 10<sup>2</sup>

Enterobacterias/g: máx 10

Salmonela 25g: ausente

Concentración de aditivos:

INS 129: máx 0.03g/100g

INS 133: máx. 0.03g/100g

### PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN

#### Coolmix

En coolmix, tanque provisto de agitador y calefacción se añaden los ingredientes: azúcar, jarabe de glucosa y agua. Los ingredientes son mezclados hasta que la caldera de azúcar esté formada. La caldera se transfiere a un depósito donde se bombea a los tazones de cocción

#### Cocción

La caldera entonces es cocida, y puede recibir la adición de colorantes

#### Sobajen

En esta etapa ocurre la adición de los aditivos conforme la formulación. Con la ayuda del mezclador se realiza la mezcla de los aditivos (ácido, colorante y aroma). La pasta está arrugada en la mesa de enfriamiento hasta lograr que la masa esté consistente.

#### Proceso de producción relleno masticable

#### Caramix

En el caramix (tanque equipado con agitador y camisa de calentamiento) son adicionados los ingredientes del jarabe, son mezclados hasta su disolución total. El jarabe resultante es transferido por gravedad para un reservatorio donde será bombeado para los tachos de cocción.

#### Cocción

El jarabe se cocina en un sistema continuo con control de temperatura y vacío.

**Intruder**

En la intruder, la masa cocida se vierte continuamente en un sistema cerrado y con temperatura controlada. Aditivos como ácido, colorante y saborizante se agregan continuamente al jarabe. Además de los aditivos, el azúcar molido también se dosifica continuamente para facilitar el proceso de cristalización. Las masas tamizadas se transfieren a la cinta de enfriamiento que se dirigen a la extrusora.

**Moldeo y trefilado**

La masa del chupetín es colocada en la bastonadora, equipo que formará la masa y se añade el relleno de masticable, a través de una extrusora.

**Estampo**

El cordón con diámetro más fino entra en la estampadora, que dará el formato final al producto. En esta etapa del proceso, se incorporan el palito.

**Enfriamiento final**

Los chupetines todavía calientes son dirigidos individualmente al túnel de enfriamiento con temperatura controlada por medio de la cinta transportadora.

**Envase Individual**

El producto se transporta a los envoltorios que lo empaquetan en un envase específico del producto.

**Selección**

El producto se transporta a la cinta de revisión de calidad, lo que garantiza la calidad final.

**Empaque final**

Después de la selección, el producto envasado individualmente sigue a la balanza donde se ha establecido previamente el peso y el tamaño del envase específico del producto

**STICKER DEL  
IMPORTADOR**

Importa en Uruguay: Oprumin S.A.  
Cno. Carlos A. López 4677 Mvdeo Uruguay. Tel. 25121776.  
I.M.S.R.A. 20588/263

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



Daniela Klein  
Química Farmacéutica