

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO PASTILLAS CONFITADAS SABOR CHOCOLATE "COLORETI GRANULETI COLORES"

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
Peso Neto: 10 a 1500g

INGREDIENTES
Azúcar, grasa vegetal fraccionada, cacao en polvo, jarabe de glucosa, masa de cacao, maltodextrina, sal, emulsionante: INS 322, colorante dióxido de titanio (INS 171), glaseante cera de carnauba (INS 903) e INS 904, colorante:
(como se describe a continuación para cada color) y saborizante:
Pastilla amarilla: colorante tartrazina (INS 102)
Pastilla azul: colorante azul brillante (INS 133) y tartrazina (INS102)
Pastilla naranja: colorante amarillo sunset (INS 110)
Pastilla lila: colorante azul brillante (INS 133) y eritrosina (INS 127)
Pastilla Marrón: azul brillante, tartrazina (INS102) y rojo allura (INS 129)
Pastilla Roja: colorante rojo allura (INS 129) y ponceau 4R (INS 124)
Pastilla Verde: colorante tartrazina (INS102) y azul brillante (INS133)

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
Shellac (INS 904)	0,01
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.

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 127 e INS 129: < 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

Color: Amarillo, rojo, marrón, naranja, verde y azul

Sabor y olor: característico

Textura: firme

Control de peso: según presentación

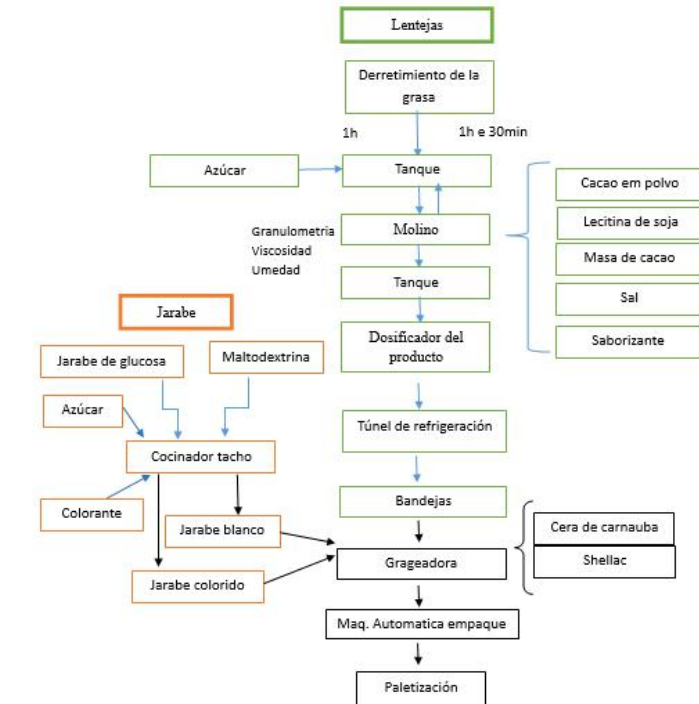
La vida útil del producto es de 18 meses, conservar en ambiente seco a temperatura y humedad ambiente.

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 elaboración comienza con la producción del compuesto, que consiste en el derretimiento de la grasa y la adición del azúcar en el mezclador.
- El proceso continúa con la adición de otras materias primas, como el cacao en polvo, la masa de cacao, la lecitina de soja y la sal. Al final se añade el saborizante.
- La mezcla se refina continuamente hasta el tamaño deseado de la partícula y se transfiere a un tanque. A continuación, la mezcla se distribuye a otros dos tanques.
- Del último tanque, el chocolate se bombea a la máquina dosificadora.
- Las lentejas de chocolate compuesto se forman en la máquina dosificadora y pasan por un túnel de refrigeración. Son descargadas, tamizadas y almacenadas por un día en sala con temperatura y humedad controladas.
- Estas lentejas se transfieren a grageadoras automáticas (bombos), donde pasan por el proceso de grageamiento, siendo selladas con jarabe de glucosa color blanco, en múltiples capas; el jarabe se seca, capa por capa.
- Después de la cobertura con jarabe blanco, el proceso continúa con la coloración, el jarabe con cada colorante, aplicando múltiples capas y secándose; el grageado es pulido con cera y la goma laca para obtener el brillo.
- Después del brillo, el producto se descarga en cajas de plástico.
- El tiempo total de drenaje es de 10h.
- Los jarabes de grageado se fabrican con azúcar, glucosa y maltodextrina. Los colorantes se añaden de acuerdo con la fase del proceso automático.
- Cada color se fabrica a la vez y se hace la mezcla de los cinco colores: amarillo, rojo, azul, verde, marrón y naranja.
- Después de la mezcla de los 5 colores, el producto se empaqueta en máquinas automáticas, en paquetes de 250g. Los paquetes se colocan en cajas de cartón.
- La validez se imprime en la película, automáticamente, dd / mm / aaaa, con el lote aammdd.
- Las cajas se colocan en palets, que se transfieren por carretilla elevadora, al depósito de productos acabados y se envían a los destinos de ventas.
- El proceso de producción atiende las Buenas Prácticas de Fabricación.

DIAGRAMA DE FLUJO



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

Daniela Klein
Química Farmacéutica