

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO CAMELOS MASTICABLES SURTIDOS SABOR FRUTILLA NARANJA ANANA Y UVA "ZAZÁ"

MARCA PECCIN **ORIGEN:** BRASIL

ELABORA PECCIN S.A
Rua Dr. Sidney Guerra, 1700 – Erechim – RS - Brasil

PRESENTACIÓN Envase primario: Envoltura BOPP
Envase secundario: Bolsa PP + PE
Pesos Netos: 100g a 900g

INGREDIENTES Azúcar, jarabe de glucosa, grasa vegetal, emulsionante: INS 322, acidulante: ácido cítrico, aromatizantes, regulador de acidez: sodio bicarbonato, colorantes: INS 129, INS 110 e INS 133

FÓRMULA CUALITATIVA

| Ingredientes Sabor Uva | % |
|----------------------------------|-------|
| Azúcar | 54,0 |
| Jarabe de glucosa | 41,4 |
| Grasa vegetal | 4,1 |
| Emulsionante: INS 322 | 0,25 |
| Acidulante: ácido cítrico | 0,15 |
| Aromatizante | 0,08 |
| Regulador de acidez: sodio bicar | 0,003 |
| Colorantes: | |
| INS: 129 | 0,001 |
| INS: 133 | 0,001 |

| Ingredientes Sabor Fresa | % |
|----------------------------------|-------|
| Azúcar | 54,0 |
| Jarabe de glucosa | 41,4 |
| Grasa vegetal | 4,1 |
| Emulsionante: INS 322 | 0,25 |
| Acidulante: ácido cítrico | 0,15 |
| Aromatizante | 0,09 |
| Regulador de acidez: sodio bicar | 0,001 |
| Colorantes: | |
| INS: 129 | 0,001 |

| Ingredientes Sabor Naranja | % |
|-------------------------------------|-------|
| Azúcar | 54,0 |
| Jarabe de glucosa | 41,4 |
| Grasa vegetal | 4,1 |
| Emulsionante: INS 322 | 0,25 |
| Acidulante: ácido cítrico | 0,15 |
| Aromatizante | 0,08 |
| Regulador de acidez: sodio bicarbon | 0,001 |
| Colorantes: | |
| INS: 110 | 0,001 |

| Ingredientes Sabor Ananá | % |
|-------------------------------------|-------|
| Azúcar | 54,0 |
| Jarabe de glucosa | 41,3 |
| Grasa vegetal | 4,1 |
| Emulsionante: INS 322 | 0,25 |
| Acidulante: ácido cítrico | 0,21 |
| Aromatizante | 0,16 |
| Regulador de acidez: sodio bicarbon | 0,001 |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Caramelo masticable: Son los caramelos aireados, de consistencia blanda o semiblanda, cuya plasticidad permite una fácil masticación.

Especificaciones producto terminado:

Características sensoriales:

- Aspecto, textura, color, olor y sabor: característico
- Control de peso: dependiendo de presentación

Características Físico-Químicas:

Humedad: máx 15% m/m

- Controles microbiológicos:
- Coliformes a 45 ° C <10 UFC/g

La vida útil del producto a 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

DIAGRAMA DE FLUJO

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| 1 – Tanque agitador | 5- Enfriamiento |
| 2- Cocción | 6- Cortado |
| 3 – Sobado y adición de aditivos | 7- Embalaje |
| 4- Extrusor formador de cordones | |

STICKER DEL IMPORTADOR

CAMELOS MASTICABLES SURTIDOS SABOR
FRUTILLA NARANJA ANANA Y UVA
Importa en Uruguay: Oprumin S.A.
Cno. Carlos A. López 4677 Mvdeo Uruguay. Tel. 25121776
I.M.S.R.A. 20588/281.

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



Daniela Klein
Química Farmacéutica