



ECO KEEP

Mejorando tu calidad de vida



LA **EVOLUCIÓN**
DEL **AZÚCAR**

AZUKA'A FORTE LA EVOLUCIÓN DEL AZÚCAR

DEFINICIÓN

“ AZUKA'A Forte es el producto resultante del fortalecimiento del AZUCAR blanco con Glucósidos de STEVIA, lográndose así la más perfecta combinación de dos productos de ORIGEN NATURAL. ”

ECOKEEP desarrollo una tecnología en el proceso de la STEVIA que permiten bajar la ingesta calórica entre un 50% y un 67 % sin sacrificar el dulzor ni el sabor del azúcar.

Un proceso especial de mezclado hace que este producto no se desmezcle bajo ninguna circunstancia manteniendo su consistencia inalterable.

AZUKA'A Forte supera ampliamente las recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) de reducir en por lo menos un 30% la ingesta de calorías vía azúcar.

Hay una sola opción de origen natural de consumir menos calorías del azúcar: DISMINUIR LA INGESTA CON AZUKA'A.

AZUKA'A se presenta en dos concentraciones

- AZUKA'A 1 x 2 que endulza el doble con 50% menos de calorías.
- AZUKA'A 1 x 3 que endulza el triple con 67% menos de calorías.

AZUKA'A no contiene edulcorantes ni conservantes químicos

AZUKA'A FORTE LA EVOLUCIÓN DEL AZÚCAR

¿PORQUE NACE ?

Actualmente el excesivo consumo de azúcar predispone a enfermedades no transmisibles como diabetes, obesidad, caries, etc., que se convirtieron en epidemia a nivel mundial.

La diabetes se cuadruplico desde 1980 y la obesidad se multiplico por seis desde 1975. Solo en América Latina afecta a más de 360 millones de personas (58% de la población total).

Viendo la magnitud del problema la OMS (Organización mundial de la salud) recomendó a los países miembros que reglamenten y apliquen impuestos a los alimentos azucarados.

Los siguientes países ya aplican impuestos a los alimentos azucarados.

Desde el 2011 Hungría

Desde el 2012 Francia (incluyó igual que el azúcar a los edulcorantes artificiales)

Desde el 2013 El Reino Unido

Desde el 2014 México.

Desde el 2015 Chile, Barbados, Berkeley y California (USA).

Desde el 2016 Bélgica y Sudáfrica.

Desde el 2017: Portugal, Emiratos Árabes Unidos, Brunei, Cataluña (España), Arabia Saudita y Tailandia.

La OMS estima que para el 2022 serán más de 100 los países que tomarán medidas sobre la ingesta del azúcar.

Ante este escenario ECOKEEP S.A. toma el desafío de producir un endulzante de origen natural que fue denominado AZUKA'A Forte que permite bajar la ingesta del azúcar entre un 50% y un 67%.

No te prives del dulce sabor del azúcar, solo contróvalo

DESCRIPCIÓN

Azúcar POTENCIADA con Glucósidos de Steviol

Concentraciones

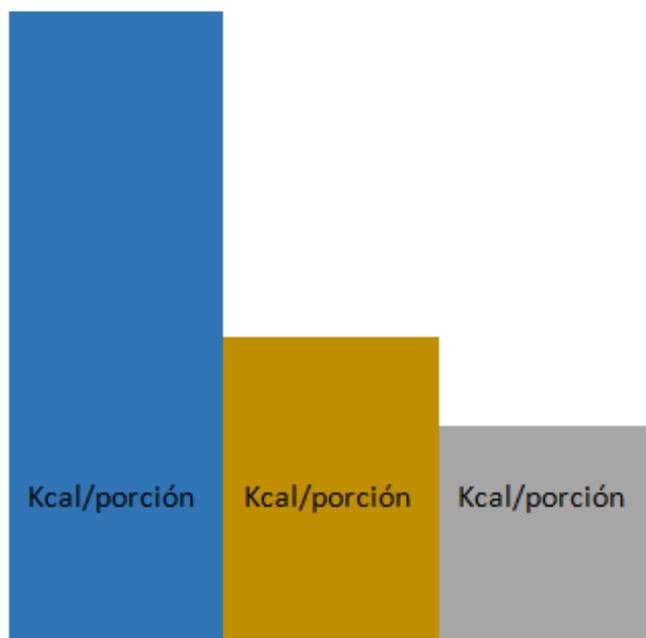
- **AZUKA'A 1 x 2** **Endulza el doble** con 50% menos de calorías
- **AZUKA'A 1 x 3** **Endulza el triple** con 67% menos de calorías

INGREDIENTES

	<u>AZÚCAR</u>	<u>AZUKA'A 1x2</u>	<u>AZUKA'A 1x3</u>
Azúcar de caña (min)	100%	99,0%	98,00%
Glucósido de steviol (máx.)	0,00%	1.0%	2,00%

INFORMACION NUTRICIONAL

	<u>AZÚCAR</u>	<u>AZUKA'A 1x2</u>	<u>AZUKA'A 1x3</u>
Porción	5,00 g	2,50 g	1,67 g
Carbohidratos/porción	4,92 g	2,46 g	1,64 g
Kcal/porción	20,00 kcal	10,00 kcal	6,67 kcal



Presentación & Estabilidad

Bolsas de Papel multilaminadas con bolsa de PP interna 25 kg.

VIDA UTIL – 24 meses de su fecha de envasado.

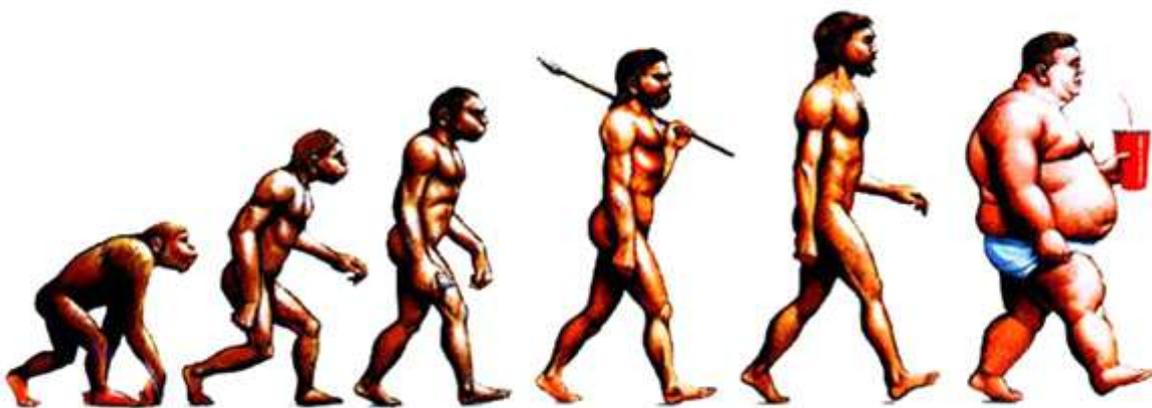
NUESTRO OBJETIVO

En ECOKEEP S.A. basamos nuestra política comercial en ser flexibles y adaptarnos a las necesidades de las industrias que consumen azúcar como materia prima.

ECOKEEP les ofrece potenciar el azúcar que actualmente utilizan en sus procesos para obtener los mismos resultados, con menor cantidad, sin sacrificar el dulzor ni el sabor del azúcar.

Las ventajas comparativas y económicas que esto representan tendrán un impacto directo en los costos y en la calidad final de su producto.

- Baja la ingesta del azúcar, por lo tanto es más saludable
- Baja el espacio del almacenamiento de la materia prima
- Baja los costos de flete y manipuleo del azúcar
- Baja el costo del producto final, al utilizarse menos azúcar para el mismo resultado.



AZUKA'A la evolución del azúcar

ESPECIFICACIONES

AZU-KAA 1x2

Endulza el doble

1. Producto

Endulzante de mesa a base de Extracto de Stevia y Azúcar.

2. Descripción

Azúcar POTENCIADA con glucósidos de steviol.
1 kg de AZUKAA equivale a 2 kg de azúcar de caña.

3. Información

3.1 Porción	2.5g
3.2 kcal por porción	9.95
3.3 kcal de grasa	0.0g
3.4 Carbohidratos por porción	2.48g
3.5 Proteínas	0.0g
3.6 Fibra	0.0g
3.7 Grasas totales	0.0g
3.8 Grasa Trans	0.0g
3.9 Sodio (Na)	0.0mg

4. Ingredientes

4.1 Azúcar de caña (min)	99.0%
4.2 Glucósidos de steviol (max)	1.0%

6.1. Cenizas de conductividad	≤0.10%
6.2. Humedad	≤0.10%
6.3. Dióxido de azufre (mg/kg)	≤12 mg/kg

6. Presentación & Estabilidad

<i>Bolsas de Papel</i>	<i>25 kg</i>
<i>Guardar en lugar seco y fresco. Vida útil 24 meses de su fecha de envasado</i>	

ESPECIFICACIONES

AZU-KAA 1x3

Endulza el triple

1. Producto

Endulzante de mesa a base de Extracto de Stevia y Azúcar

2. Descripción

Azúcar POTENCIADA con Glucósidos de steviol.
1 kg de AZUKAA equivale a 3 kg de azúcar de caña.

3 . Información nutricional

3.1 Porción	1.67g
3.2 kcal por porción	6.58
3.3 kcal de grasa	0.0g
3.4 Carbohidratos por porción	1.64g
3.5 Proteínas	0.0g
3.6 Fibra	0.0g
3.7 Grasas totales	0.0g
3.8 Grasa Trans	0.0g
3.9 Sodio (Na)	0.0mg

4. Ingredientes

4.1 Azúcar de caña (min)	98.0%
4.2 Glucósidos de steviol (max)	2.0%

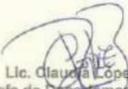
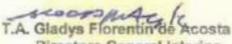
5. Información adicional

6.1. Cenizas de conductividad	≤0.10%
6.2. Humedad	≤0.10%
6.3. Dióxido de azufre (mg/kg)	≤12 mg/kg

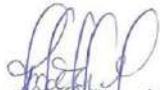
6. Presentación & Estabilidad

<i>Bolsas de Papel</i>	25 kg
<i>Guardar en lugar seco y fresco. Vida útil 24 meses de su fecha de envasado</i>	

REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO

 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición Registro de Establecimiento		 TESÁI HA TEKO PORÁVE MOTTINCORÉHA MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
		Serie A 01165
D.R.H.A. Nº: 257/2017.-		
R.E. Nº: 02736.-		
Nombre/ Razón Social: ECO KEEP S.A.-		
Dirección: RUTA 1, KM 28. COMPAÑÍA NUEVA ESPERANZA – J. A. SALDIVAR – CENTRAL.-		
Válido hasta: 25/08/2020.-		
ACTIVIDAD DE ESTABLECIMIENTO Elaborador.-	CODIGO/S - CATEGORIAS 15.-	
<p>Es obligación de la empresa cumplir con las buenas prácticas de manufactura y las normas legales reglamentadas para la actividad ejercida; el no cumplimiento de las reglamentaciones vigentes implicará la aplicación de sanciones establecidas en la "Ley 836/80 Código Sanitario".</p>		
 Lic. Claudia López Jefa de Departamento de Registros de Establecimientos		INAN SERIE A 01165  T.A. Gladys Florentin de Acosta Directora General Interina I.N.A.N. – M.S.P. y B.S.
Fecha de Expedición: 28/08/17		
Código OI - 44 - F V04 Fecha de Vigencia 04/07/13		Página 1 de 1

RSPA AZUKA'A

 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición		 TESAJHA TEKOPORAVE <small>MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL</small>
Constancia de Vigencia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio		Serie D 17924
<p>D.R.H.A. Nº: <u>3615</u> /2018</p>		
R.S.P.A. NUMERO	061451	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ENDULZANTE DE MESA A BASE DE AZUCAR Y EXTRACTO DE STEVIA – AZUCAR FORTE	
MARCA	AZUKAA	
ORIGEN	PARAGUAY	
ELABORADOR	ECOKEEP S.A.	
PRESENTACIÓN	ENVASE DE PAPEL SULFITO DE 4 g.EN CAJA DE CARTON LISO, ENVASE MULTILAMINADO DE POLIAMIDAS Y PE DE 500 g., BOLSA DE PAPEL KRAFT DE 25 Kg.	
INSCRIPCIÓN	JULIO 2018	
RENOVACION	
VENCIMIENTO	JULIO 2023	
EMPRESA	ECOKEEP S.A.	
<p>Queda bajo responsabilidad exclusiva de la empresa el cumplimiento del Reglamento de Rotulado y Etiquetado en conformidad a la legislación vigente.</p>		
 Lic. Patricia Behaverria Directora de Registros y Habilitaciones Alimentarias		 Lic. Eisi Ovelar F. Directora General I.N.A.N. – M.S.P. Y B.S.
FECHA DE EMISIÓN: 24 DE JULIO DE 2018		