



JORECO™

endulzantes



## FICHA TECNICA

Joreco es un endulzante creado mediante la aplicación de normas minuciosamente formuladas, y cuyas características lo convierten en un EXCELENTE aditivo sustituto del azúcar.

### LOS COMPONENTES DE JORECO

Joreco contiene dos componentes endulzantes y uno como vehículo cbp:

- **AGUA PURIFICADA**
- **ACESULFAME K**
- **AZÚCAR DE FRUTAS**

Los dos componentes endulzantes, a través de varias décadas de investigación en el ámbito de los productos endulzantes, han sido aprobados para el consumo humano por instituciones internacionales como la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos, el Comité Científico de Alimentos de la Comunidad Económica Europea y la Secretaría de Salud en México.

Con todo y el componente cbp, como se sugiere en la etiqueta, una vez que Joreco se ha abierto para el consumo, refrigerarlo asegura su mejor conservación.

El vehículo mediante el cual todos los componentes anteriores se convierten en Joreco es el agua pura.

 +52 (33) 1057-0610

 Calle A la Barranca #120 Int. 2  
Prados Vallarta, Zapopan

 [contacto@joreco.com.mx](mailto:contacto@joreco.com.mx)

## CARACTERÍSTICAS DE JORECO

✓ **Contenido calórico cero.** Esto significa que al endulzar cualquier alimento con Joreco, no se consumen calorías, ya que los componentes de este producto pertenecen a una familia de endulzantes que no participan en el metabolismo humano y simplemente son desechados por la orina.

✓ **No participa en la formación de caries dental.** Al consumir azúcares convencionales, éstos inician su desdoblamiento en la boca, mediante los componentes de la saliva. Las reacciones químicas involucradas en este proceso tienen carácter ácido, lo cual puede acelerar el desgaste del esmalte de los dientes.

Los componentes de Joreco no se desdoblán con la saliva por lo que no podrían dañar el esmalte dental.

✓ **Joreco no altera el sabor de los alimentos y bebidas.** Joreco se puede emplear para endulzar café, té, gelatinas, pasteles y en general todo alimento ya sea preparado por enfriamiento (hasta -18 °C) o por cocción (hasta 200 °C). Con agregar solo Joreco en los componentes líquidos de cualquier alimento, su sabor dulce se distribuirá en forma homogénea.

En suma, por sus características, Joreco es un aditivo que se sugiere como una excelente opción para disminuir el consumo de azúcar.

### ¿QUIÉN PUEDE CONSUMIR Joreco?

- ✓ **Personas sanas.** Joreco puede ser consumido por personas sanas de cualquier edad que gustan de cuidar su peso.
- ✓ **Deportistas.** Joreco puede ser consumido por **todas** las personas que practican algún deporte y necesitan controlar su dieta calórica.
- ✓ **Diabéticos.** Joreco puede ser consumido por personas diabéticas que deben vigilar minuciosamente la cantidad de azúcares convencionales que ingresan en su sistema sanguíneo. Los componentes endulzantes de Joreco son totalmente inocuos.
- ✓ **Fenilcetonúricos.** Joreco puede ser consumido por personas con fenilcetonuria. Algunas disfunciones en el hígado se pueden ver agravadas cuando aumenta el consumo de algún aminoácido como el componente del *aspartame*, la *fenilalanina*. Este aminoácido suele acompañar a algunos productos endulzantes para el consumo humano. Joreco no contiene fenilalanina.

 +52 (33) 1057-0610

 Calle A la Barranca #120 Int. 2  
Prados Vallarta, Zapopan

 [contacto@joreco.com.mx](mailto:contacto@joreco.com.mx)

## PRESENTACIONES DE JORECO

TODAS LAS PRESENTACIONES INCLUYEN GOTERO.

- ❖ Gotero de 15 ml.
- ❖ Botella de 60 ml.
- ❖ Botella de 120 ml.

## 6. EQUIVALENCIAS DE JORECO

Solo dos gotas de Joreco tienen el poder endulzante equivalente promedio a una cucharada de azúcar.

### 2 GOTAS DE JORECO EQUIVALEN A

- 1 CUCHARADA DE AZÚCAR

### 1 CUCHARADA DE JORECO EQUIVALE A

- 1 TAZA DE AZÚCAR

### 30 ML. DE JORECO EQUIVALEN A

- 1.5 KG. DE AZÚCAR

### 1 TAZA DE JORECO (120 ml.) EQUIVALE A

- 6 KILOS DE AZÚCAR

## RIESGOS POTENCIALES

Por su origen, Joreco no presenta virtualmente, riesgos en su manejo ya que como su base es agua.

- ✓ No promueve el fuego.
- ✓ No irrita mucosas ni piel.
- ✓ No es tóxico.
- ✓ En caso de contacto con los ojos, solo requiere de lavado con agua limpia

JORECO es un miembro de la nueva generación de endulzantes porque en el ámbito de la competencia de los substitutos del azúcar bajos en calorías, JORECO es CERO CALORÍAS; lo que **significa** que lo pueden consumir perfectamente las personas diabéticas sin riesgo alguno.

 +52 (33) 1057-0610

 Calle A la Barranca #120 Int. 2  
Prados Vallarta, Zapopan

 [contacto@joreco.com.mx](mailto:contacto@joreco.com.mx)



Además, JORECO es un ENDULZANTE LÍQUIDO; lo cual agiliza el proceso de endulzado de cualquier producto preparado por enfriamiento o cocción.

Asimismo JORECO, al no contener *aspartame* en sus componentes de elaboración, TAMPOCO CONTIENE FENILALANINA; por lo que lo pueden consumir personas fenilcetonurias sin ningún peligro.

En suma, JORECO, por sus cualidades innovadoras, esto es sin calorías, en estado líquido, sin contraindicación porque no contiene aspartame y en consecuencia fenilalanina, es sin duda un digno miembro de la nueva generación de endulzantes.

Así, JORECO se presenta, en el campo de los aditivos, como una excelente opción para todas las personas, de todas las edades, que deseen disminuir o eliminar el consumo del azúcar para efecto de contribuir en la prevención de la obesidad y, por qué no, hasta de la diabetes.

[joreco.com.mx](http://joreco.com.mx)

 +52 (33) 1057-0610

 Calle A la Barranca #120 Int. 2  
Prados Vallarta, Zapopan

 [contacto@joreco.com.mx](mailto:contacto@joreco.com.mx)