

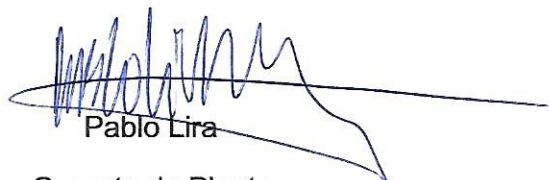
Santiago, 17 de Junio de 2015

Estimados Sres. de Yapo México:

Por la presente y en respuesta a la información solicitada por ustedes, les informo que el producto Stevia Líquido Yapo, en sus formatos de 30 ml, 90 ml, 180 ml y 270 ml está categorizado como Endulzante de mesa **Premium** por los siguientes fundamentos técnicos (calidad), tecnológicos y físico-químicos, que se exponen a continuación:

- Las materias primas utilizadas en la fabricación de Stevia Yapo, son de alta calidad, cumpliendo los estándares de JECFA (El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios) y certificados mediante análisis físicos y químicos en Laboratorios Chilenos acreditados con la Norma ISO 17025.
- La elaboración de la Stevia líquida Yapo, cumple la normativa nacional Chilena (Reglamento Sanitario de los Alimentos - DS 977) y con los requisitos normativos de los países de exportación.
- Nuestra Stevia tiene un perfil de sabor dulce, sin resabios amargos, debido al proceso de extracción realizado para obtener los glicósidos de steviol.
- El agua utilizada es desmineralizada, utilizando un equipo de osmosis inversa, que purifica el agua, eliminando minerales, malos olores, bacterias, etc., lo que aumenta la seguridad y calidad del producto.
- Laboratorios Prater –división alimentos- cuenta con Certificación IFS V6, estándar internacional GFSI (Global food safety initiative), lo que nos otorga altos estándares de calidad, inocuidad y legalidad en los endulzantes que se comercializan.
- La calidad de los procesos productivos se mantiene desde la recepción de las materias primas, hasta el despacho de los productos terminados, satisfaciendo las expectativas del consumidor final y de nuestros clientes en todo momento.

Saludos cordiales,


Pablo Lira

Gerente de Planta

Laboratorios Prater S.A.