


**Fórmula Cualitativa**

Lin.	Componente	Cant.	Unidad	Función
1	Azúcar	99,80	%	Diluyente
2	Sucralosa	0.20	%	Edulcorante Artificial

**Fórmula Nutricional**

Lin.				
1	Valor Energético	20/83	kcal/kJ	1
2	Carbohidratos	5	g	2
3	Proteínas	0	g	0
4	Grasas totales	0	g	0
5	Grasas saturadas	0	g	0
6	Grasas trans	0	g	0
7	Fibra alimentaria	0	mg	0
8	Sodio			

  
Q.F. ROSSANA BRUZZONE  
EVALUADORA  
Departamento de Alimentos y Otros  
Ministerio de Salud Pública

160 mm

25 mm

10 mm

6 mm  
8 mm



**AZUCARLITO**

ENDULZANTE DE MESA EN POLVO

**AZÚCAR CON SUCRALOSA**

COMBINACIÓN DE EDULCORANTE NATURAL AZÚCAR Y SUCRALOSA

La dulzura puede cambiar el mundo



Peso Neto 500 g  
Industria Uruguaya

*Yanet*

YANET MAGOPIAN  
QUÍMICA FARMACÉUTICA

45 mm



**AZUCARLITO**

La dulzura puede cambiar el mundo

ENDULZANTE DE MESA EN POLVO  
**AZÚCAR CON SUCRALOSA**

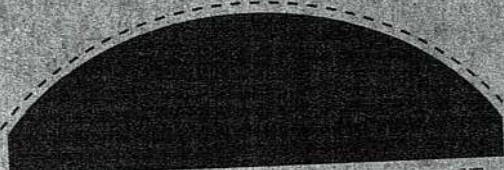
COMBINACIÓN DE EDULCORANTE NATURAL AZÚCAR Y SUCRALOSA

90 mm

*Rossana*  
**Q.F. ROSSANA BRUZZONE**  
EVALUADORA  
Departamento de Alimentos y Otros  
Ministerio de Salud Pública

DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS,  
COSMÉTICOS, DOMICILIARIOS Y OTROS  
RÓTULO APROBADO

Fecha: 02/01/2023  
Nº de Registro: 94 248  
Fecha Vencimiento: 02/01/2028



**RECOMENDACIONES**  
- 1 cucharada de polvo de hornear  
- 2 cucharadas de coco o mango  
- 2 tazas de harina cernida  
- 500 ml de crema de leche  
- 5 tazas de azúcar en polvo  
- 1 cucharada de azúcar en polvo

**INGREDIENTES**  
- Torta  
- 10 huevos  
- 1 cucharada de polvo de hornear  
- 2 cucharadas de coco o mango  
- 2 tazas de harina cernida  
- 500 ml de crema de leche  
- 5 tazas de azúcar en polvo  
- 1 cucharada de azúcar en polvo

**PROCEDIMIENTO**  
- En un bol, mezclar los huevos con la mitad de la azúcar  
- Añadir el resto de la azúcar y mezclar bien.  
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar bien.  
- Hornear a 180°C durante 25 minutos.  
- Dejar enfriar y decorar con azúcar en polvo.

**NOTAS**  
- Este producto está destinado a ser consumido como dulce.  
- No se recomienda su consumo para personas con diabetes.  
- Mantener en un lugar fresco y seco.  
- Evitar la exposición a la luz solar directa.

**FECHA DE VENCIMIENTO**  
02/01/2028

**INDUSTRIA URUGUAYA**



RECETA AZUCARLITO  
**TORTA DE APANDANOS**