

# **Uso del Producto**

**Comunicación a Consumidores**



## POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD

Como Grupo Corporativo dedicado directa o indirectamente a la fabricación de alimentos y bebidas, nos comprometemos a garantizar la calidad e inocuidad de nuestros productos a través de personal competente, la mejora continua de nuestro sistema de gestión de inocuidad, cumpliendo con los requisitos legales, del cliente y otros aplicables y manteniendo una comunicación efectiva con todas las partes interesadas para alcanzar nuestros objetivos.

### USO DEL PRODUCTO

#### Condiciones de Almacenamiento

Para que siempre puedas consumir nuestros productos con la calidad e inocuidad deseada, recuerda almacenarlos en lugares cerrados para protegerlos de cualquier fuente de contaminación, con un Ambiente seco y fresco (temperatura ideal de 20°C) y alejados de fuentes de calor y humedad (humedad relativa de 60%) .

Bajo condiciones extremas (temperatura mayor a 28°C y humedad relativa mayor 65%), no se puede considerar que la vida útil del producto sea la misma que un producto almacenado en ambientes secos y frescos. Por lo tanto, la vida útil real, los atributos sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos de los productos dependerá de las condiciones ambientales durante el almacenamiento.

Los cambios bruscos de temperatura en los chocolates generan dos defectos:

1. Derretimiento del producto, el chocolate perderá su forma y brillo
2. Fenómenos denominados:
  - a. “Fat bloom”, cuando se evidencia la aparición de color blanco en la superficie del producto, pérdida de brillo
  - b. “sugar bloom ”, cuando el producto se deshace, dando una apariencia arenosa

Las altas temperaturas y humedades en los productos de confitería provocan un defecto que se llama revenimiento, es decir, el producto tendrá la apariencia derretida.

#### Precauciones para el consumo

En nuestros procesos usamos una gran variedad de materias primas que nos permiten brindar un producto para cada ocasión. Algunas de estas materias primas son Harina de Trigo (gluten), Maní, Leche (lactosa), Albúmina de Huevo (huevo), Soya, Tartrazina, Sulfitos, entre otros; si quieres conocer más acerca de nuestros ingredientes, te invitamos a leer cuidadosamente las etiquetas de cada producto donde podrás encontrar más información.

Nuestros productos pueden ser consumidos de manera directa o también puedes usarlos para preparar tu receta preferida. Te recomendamos revisar el producto al momento de la compra y antes de consumirlo. Evita usar el producto si consideras que éste pueda no estar apto para el consumo.

#### Grupo de usuarios

Tenemos un producto para cada ocasión que puedes compartir y disfrutar con quien desees, y para los más pequeños (menores a 3 años), asegúrate que estén bajo supervisión de un adulto mientras consumen nuestros productos.

## Denuncias

En caso de sospecha o certeza de que un producto elaborado por La Universal pueda causar daño a la salud de los consumidores, por favor informar por cualquiera de los siguientes medios:

- Correo electrónico: [consumidorec@usi.com.ec](mailto:consumidorec@usi.com.ec)
- Redes sociales:  
Facebook: La Universal  
Instagram: @launiversalec