



INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA

NTE INEN 1 334-2:2008
Primera revisión

ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO. PARTE 2. ROTULADO NUTRICIONAL. REQUISITOS.

Primera Edición

FOOD PRODUCTS LABELLING FOR HUMAN CONSUMPTION. PART 2. NUTRITIONAL LABELLING. SPECIFICATIONS.

First Edition

DESCRIPTORES: Productos alimenticios, rotulado nutricional.

AL 01.05-401

CDU: 621.798

CIU: 3420

ICS: 67.040

Norma Técnica Ecuatoriana Obligatoria	ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO. PARTE 2. ROTULADO NUTRICIONAL. REQUISITOS	NTE INEN 1 334-2:2008 Primera revisión 2008-08
--	--	---

1. OBJETO

1.1 La presente norma establece los requisitos mínimos que debe cumplir el rotulado nutricional de los alimentos procesados, envasados y empaquetados.

2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica a todo alimento procesado, envasado y empaquetado que se ofrece como tal para la venta directa al consumidor; comprende solo la declaración de nutrientes y no obliga a declarar la información nutricional complementaria.

3. DEFINICIONES

3.1 Para efectos de la presente norma se aplican las definiciones contempladas en la NTE INEN 1 334-1 y las siguientes:

3.1.1 *Adición, enriquecimiento y/o fortificación.* Es el efecto de añadir o agregar uno o varios nutrientes a un producto alimenticio para fines nutricionales de la población, según las regulaciones vigentes.

3.1.2 *Alimento adicionado, enriquecido o fortificado.* Comprende el alimento natural, procesado o artificial al que se le ha agregado aminoácidos considerados esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas, en forma pura o como componentes de algún otro ingrediente con el propósito de:

- a) aumentar la proporción de los componentes propios, ya existentes en el alimento, o
- b) agregar nuevos valores ausentes en el alimento en su forma natural.

3.1.3 *Alimento modificado.* Es el producto que ha sido privado parcialmente de algunos de sus componentes o reforzado en cualquiera de los elementos constitutivos del producto.

3.1.4 *Declaración nutricional.* Es la enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

3.1.5 *Etiquetado nutricional.* Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento que comprende: la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria.

3.1.6 *Información nutricional complementaria.* Facilita la comprensión del consumidor del valor nutritivo del alimento y le ayuda a interpretar la declaración sobre el nutriente. Hay varias maneras de presentar dicha información que pueden utilizarse en las etiquetas de los alimentos.

3.1.7 *Nutrientes.* Es toda sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que: proporciona energía, o es necesaria para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y la vida, o cuya carencia produce cambios químicos y fisiológicos característicos.

3.1.8 *Porción o tamaño de la porción.* Es la cantidad de alimento consumido por costumbre y por ocasión, la cual puede ser expresada en una medida común casera apropiada de acuerdo al alimento, ejemplo: taza, trozo, cuchara, etc.

(Continúa)

DESCRIPTORES: Productos alimenticios, rotulado nutricional.

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1 La finalidad del rotulado nutricional es para:

4.1.1 Facilitar al consumidor información sobre los alimentos para que pueda elegir con discernimiento. La información que se facilite tendrá por objeto suministrar a los consumidores un perfil adecuado de los nutrientes contenidos en el alimento y que se considera son de importancia nutricional. Dicha información no debe hacer creer al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debe comer para mantener la salud, sino más bien debe dar a conocer las cantidades de nutrientes que contiene el producto.

4.1.2 Proporcionar un medio eficaz para indicar en el rótulo datos sobre el contenido de nutrientes del alimento.

4.1.3 Estimular la aplicación de principios nutricionales sólidos en la preparación de alimentos, en beneficio de la salud pública.

4.1.4 Asegurar que el rotulado nutricional no describa un producto, ni presente información sobre el mismo, que sea de algún modo falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en cualquier respecto.

4.1.5 Velar porque no se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sin un rotulado nutricional reglamentado.

4.1.6 El uso de información nutricional complementaria en las etiquetas de los alimentos debe ser facultativo y no debe sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes, excepto para determinadas poblaciones que tienen un alto índice de analfabetismo y/o conocimientos relativamente escasos sobre nutrición. Para éstas podrán utilizarse símbolos de grupos de alimentos u otras representaciones gráficas o en colores sin la declaración de nutrientes.

4.1.7 La información nutricional complementaria en las etiquetas debe ir acompañada de programas educativos del consumidor para aumentar su capacidad de comprensión, y lograr que se haga mayor uso de la información.

4.2 Los alimentos procesados, envasados y empaquetados no deben describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, terapéuticas, curativas, o especiales que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.

5. REQUISITOS

5.1 Nutrientes que han de declararse

- a) La tabla a continuación presenta los nutrientes de declaración obligatoria así como los valores de Valor Diario Recomendada (VDR). En el caso que antecedentes sanitarios y técnicos hagan conveniente introducir modificaciones a los VDR, la autoridad sanitaria competente propondrá los cambios necesarios. Los porcentajes de VDR deben expresarse en el valor entero más cercano, excepto el porcentaje para proteína que puede ser omitido. El nombre de cada nutriente debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente usando "g" para gramos o "mg" para miligramos, "µg" para microgramos o "U.I." para unidades internacionales, conforme sea apropiado

(Continúa)

TABLA 1. Nutrientes de declaración obligatoria y Valor Diario Recomendada (VDR)

Nutrientes a declararse	Unidad	Niños mayores de 4 años y adultos
Energía (Calorías)	kJ kcal	8 500 2 000
Energía de la grasa (Calorías de grasa)	kJ kcal	2 486 585
Grasa total	g	65
Grasa saturada	g	20
Grasa trans	g	NE
Colesterol	mg	300
Sodio	mg	2 400
Carbohidratos totales	g	300
Fibra dietética	g	25
Azúcares	g	NE
Proteína	g	50
Vitamina A ¹	UI	5 000
Vitamina C	mg	60
Calcio	mg	1 000
Hierro	mg	18

NE No Establecido
¹ UI de la vitamina A = 0,3 µg todo-*trans*-retinol ó 0,6 µg *trans*-β-caroteno

- b) La tabla a continuación presenta los nutrientes de declaración voluntaria así como los valores de Valor Diario Recomendada (VDR). Cuando se haga declaración voluntaria de nutrientes podrán enumerarse los que se hallen presentes en cantidades de 2% o más de la ingesta recomendada para la población pertinente. En el caso que antecedentes sanitarios y técnicos hagan conveniente introducir modificaciones a los VDR, la autoridad sanitaria competente propondrá los cambios necesarios.

TABLA 2. Nutrientes de declaración voluntaria y Valor Diaria Recomendada (VDR)

Nutrientes de declaración voluntaria	Unidad	Niños Mayores de 4 años y adultos 8 500 kJ (2 000 kcal)
Acido fólico	µg	400
Acido pantoténico	mg	10
Vitamina B ₆	mg	2,0
Vitamina B ₁₂	µg	6
Vitamina D ¹	UI	400
Vitamina E ²	mg	20
Vitamina K	µg	80
Tiamina	mg	1,5
Riboflavina	mg	1,7
Niacina	mg	20
Biotina	µg	300
Cobre	mg	2,0
Cromo	µg	120
Fósforo	mg	1 000
Manganeso	mg	2,0
Magnesio	mg	400
Molibdeno	µg	75
Potasio	mg	3 500
Selenio	µg	70
Yodo	µg	150
Zinc	mg	15

¹ 1µg = 40 UI
² 1 mg = 1,5 UI

(Continúa)

- c) Los alimentos destinados para el consumo de niños menores de 4 años, mujeres embarazadas y mujeres en período de lactancia deben presentar el etiquetado nutricional basados en los respectivos VDR recomendadas en el documento de WHO/FAO Vitamin and Mineral Requirements in Human Nutrition. Al usarse declaraciones duales se les debe incluir en toda la etiqueta nutricional con igual prominencia.
- e) Todos los alimentos (a excepción de lo indicado en c)) deben usar los VDR establecidas para adultos y niños mayores de 4 años de edad (véase: tabla 1 o 2).

5.2 Las declaraciones de nutrientes deben estar de acuerdo con los nombres o abreviaciones permitidos para los nutrientes y en el orden y formatos especificados para el etiquetado nutricional. Los valores reportados deben estar de acuerdo con el redondeo estipulado en la tabla 3.

- a) La declaración de “Energía total” (*Calorías totales*) es obligatoria. El contenido energético (calórico) puede ser calculado por:

- Los factores generales:

Carbohidratos, glúcidos (excepto los polialcoholes)	17 kJ/g = 4 kcal/g
Proteínas	17 kJ/g = 4 kcal/g
Grasas	37 kJ/g = 9 kcal/g
Alcohol (Etanol)	29 kJ/g = 7 kcal/g
Ácidos orgánicos	13 kJ/g = 3 kcal/g
Polialcoholes	10 kJ/g = 2,4 kcal/g

- Los datos para los ingredientes específicos del alimento; ó
 - El ajuste de los valores obtenidos usando la bomba calorimétrica, sustrayendo 1,25 Calorías por gramo de proteína para corregir la digestibilidad incompleta.
 - El contenido de energía debe expresarse en kilojulios, y puede adicionarse la declaración de Calorías en paréntesis.
- b) La declaración de “Energía de grasa” (*Calorías de grasa*) es obligatoria excepto para los productos que contienen menos de 0,5 gramos de grasa por porción comestible. Cantidades menores de 21,25 kJ (5 kcal) pueden ser expresadas como “cero”.

La declaración de Energía (Calorías) provenientes de grasa no es obligatorio para productos que contienen menos de 0,5 g de grasa por porción, cantidades menores de 21,25 kJ (5 kcal) pueden ser expresadas como “cero” o con la declaración “No es una fuente significativa de Energía (Calorías) proveniente de grasa” que debe aparecer en la etiqueta nutricional al final de la tabla de los valores nutricionales en el mismo tamaño de letras.

- c) La declaración de “Energía de grasas saturadas” (*Calorías de grasas saturadas*) es voluntaria. Cantidades menores de 21,25 kJ (5 kcal) pueden expresarse como “cero”. La declaración debe aparecer con sangría bajo la declaración de Energía de grasa (calorías de grasa).
- d) La declaración de “Grasa total” es obligatoria, en gramos de grasa por porción comestible de alimento. Es definida como el total de los ácidos grasos de alimento, provenientes de los mono-, di- y triglicéridos, ácidos grasos libres, ácidos grasos de fosfolípidos, y ácidos grasos de esteroides. Si el contenido total de grasa por porción comestible de alimento es menos de 0,5 g, la declaración se expresa como “cero”.
- e) La declaración de “Grasa saturada” es obligatoria y se refiere a la cantidad, en gramos por porción comestible de alimento, de todos los ácidos grasos sin enlaces dobles.

La declaración en la etiqueta nutricional no es obligatoria para los productos que contienen menos de 0,5 gramos de grasa total por porción; si no se hacen declaraciones sobre el contenido de grasa o de colesterol o si no se declaran la “Energía de grasa” (Calorías de grasa).

(Continúa)

Si no se requiere declarar las grasas saturadas, la frase "No es una fuente significativa de grasa saturada" debe aparecer en la etiqueta nutricional debajo de la tabla de valores nutritivos en el mismo tamaño de letra.

La declaración de grasa saturada debe aparecer sangrada y expresada según lo estipulado en la tabla 3.

- f) La declaración de "*Grasa monoinsaturada*" es voluntaria y es la cantidad en gramos de ácidos grasos con un enlace doble de forma *cis* en la porción de alimento.

Si se declara la grasa poliinsaturada o se hace una declaración en la etiqueta sobre los ácidos grasos o colesterol, la declaración de grasa monoinsaturada es obligatoria.

La declaración de grasa monoinsaturada debe aparecer sangrada y su valor expresado según los estipulado en la tabla 3.

- g) La declaración de "*Grasa poliinsaturada*" es voluntaria y es la cantidad en gramos de ácidos grasos con más de un enlace doble de forma *cis* en la porción de alimento.

Si se declara la grasa monoinsaturada o se hace una declaración en la etiqueta sobre los ácidos grasos o colesterol, la declaración de grasa poliinsaturada es obligatoria.

La declaración de grasa poliinsaturada debe aparecer sangrada y su valor expresado según los estipulado en la tabla 3.

- h) La declaración de "*Grasa trans*" es obligatoria y son los ácidos grasos insaturados que presentan al menos un doble enlace en la configuración *trans*, formados durante la extracción, procesamiento o hidrogenación parcial de los aceites o grasas. La declaración de ácidos grasos *trans* se expresa como el número más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 3 g; y en incrementos de 0,5 g para contenidos menores a 3 g. Si el contenido por porción es menor a 0,5 g la declaración se expresa como "cero"
- i) La declaración de "*Colesterol*" es obligatoria. Cuando el alimento contiene menos de 2 mg de colesterol por porción comestible, y si no se hacen declaraciones sobre grasas o ácidos grasos, no se requiere declaración de colesterol en la etiqueta nutricional. Este producto puede también declarar que el contenido de colesterol es "cero", o "No es fuente significativa de colesterol"

- j) La declaración de "*Sodio*" es obligatoria, y su contenido en el alimento se expresa según lo estipulado en la tabla 3.

- k) La declaración de "*Potasio*" es voluntaria, y su contenido en el alimento se expresa según lo estipulado en la tabla 3

La declaración de la cantidad de potasio es obligatoria si se hace alguna referencia nutricional al potasio en la etiqueta.

- l) La declaración de "*Carbohidratos totales*" es obligatoria y se refiere al número de gramos de carbohidratos totales *digeribles* en una porción de alimento, expresado según lo estipulado en la tabla 3.

Los carbohidratos totales (Hidratos de carbono o Glúcidos) se calculan por sustracción de la proteína cruda, la grasa total, la humedad y la ceniza de la masa total del alimento.

- m) La declaración de "*Fibra dietética*" es obligatoria, y debe aparecer con sangría debajo de "Carbohidratos totales" y expresada según lo estipulado en la tabla 3. Si la cantidad es menor a 0,5 gramos por porción comestible de alimento, se expresa como "cero" o "No es fuente significativa de fibra dietética"

- n) La declaración de "*Fibra insoluble*" es voluntaria, y debe aparecer sangrada debajo la fibra dietética y expresada según lo estipulado en la tabla 3.

(Continúa)

La declaración de la cantidad de fibra insoluble es obligatoria si se hace alguna referencia nutricional a la fibra insoluble en la etiqueta.

- o) La declaración de “Fibra soluble” es voluntaria y debe aparecer sangrada debajo la fibra dietética y expresada según lo estipulado en la tabla 3.

La declaración de la cantidad de fibra soluble es obligatoria si se hace alguna referencia nutricional a la fibra soluble en la etiqueta.

- p) La declaración de “Azúcares” es obligatoria y debe aparecer sangrada debajo “Carbohidratos totales” y expresada según lo estipulado en la tabla 3

La declaración de azúcares no se requieren en alimentos que contienen menos de un gramo por porción, a menos de que haga referencia a edulcorantes o polialcoholes, Si no se declaran los azúcares, la frase “No es una fuente significativa de azúcares” debe aparecer en la etiqueta nutricional al final de la tabla de valores nutritivos, en letras del mismo tamaño.

- q) La declaración de “Polialcoholes” es voluntaria y debe aparecer sangrada debajo “Carbohidratos totales” y expresada según lo estipulado en la tabla 3

La declaración de polialcoholes es obligatoria cuando se hace referencia a la presencia de polialcoholes en el alimento.

Los polialcoholes se definen como la suma de derivados sacáridos en los que un grupo hidroxílico reemplaza a un grupo cetónico o aldehído (manitol, sorbitol, xilitol y otros).

- r) La declaración de “Otros carbohidratos” es voluntaria y debe aparecer sangrada debajo “Carbohidratos totales” y expresada según lo estipulado en la tabla 3

“Otros carbohidratos” se define como la diferencia entre los carbohidratos totales y la suma de azúcares y polialcoholes, cuando estén presentes.

- s) La declaración de “Proteína” es obligatoria. Para incluir la proteína en la etiqueta nutricional se debe hacer referencia a los VDR especificadas en la Tabla1.

El contenido de proteína se calcula multiplicando el contenido de nitrógeno total en el alimento por el factor de conversión indicado a continuación.

Factores de conversión nitrógeno a proteína

Alimento	Factor
Carne, pescado, huevos	6,25
Cereales	
- Arroz	5,95
- Cebada, avena, centeno	5,83
- Maíz	6,25
- Trigo, harina integral	5,83
- Harina de trigo	5,70
- Pasta de trigo	5,70
- Salvado de trigo	6,31
Frutos secos y semillas oleaginosas	5,40
Gelatina	5,55
Leche, productos lácteos	6,38
Leguminosas	6,25
Nueces	
- Maní, castaña de Pará	5,41
- Almendras	5,18
- Otros	5,30
Soya	6,25
Verduras y frutas	6,25
Otros alimentos	6,25

(Continúa)

Cuando la proteína en alimentos para consumo de adultos y niños de 4 años de edad o mayores tiene una calificación química corregida por la digestibilidad de menos del 20%, o cuando la proteína en alimentos para el consumo de niños menores de 4 años y mayores de 1 año tiene un valor menos del 40%, la frase "No es una fuente significativa de proteína" debe aparecer adyacente a la declaración del contenido de proteína en la etiqueta nutricional.

Cuando la calidad de la proteína evaluada por el método de la Relación de Eficiencia Proteica ("PER") es menor del estándar de referencia (caseína) para un alimento infantil, la frase "No es una fuente significativa de proteína" debe aparecer adyacente a la declaración del contenido de proteína en la etiqueta nutricional.

- t) La declaración de "*Vitaminas y minerales obligatorias*" debe ser como el porcentaje de los VDR en el orden de Vitamina A: Vitamina C, Calcio y Hierro. La declaración debe incluir cualquiera de las vitaminas o minerales añadidos como suplementos nutricionales o cuando se hace referencia nutricional con respecto a cualquiera de ellas.

No se requiere la declaración adicional sobre vitaminas o minerales si éstas son permitidas como parte de un producto estandarizado que se usa como ingrediente en otro producto alimenticio: por ejemplo, tiamina, riboflavina y niacina en harina fortificada, que a su vez es usada como ingrediente o componente de otros alimentos.

Tampoco se requiere la declaración de vitaminas y minerales adicionales si éstas son incluidas en un alimento únicamente por necesidad tecnológica. En tal caso las vitaminas y minerales se incluyen, únicamente, en la declaración de ingredientes, sin hacer referencia a ellas en la etiqueta nutricional.

No es obligatorio declarar valores de menos del 2% del VDR en tal caso se puede usar un asterisco, u otro símbolo como referencia a una frase indicando que "Contiene menos del 2% de estos nutrientes". Como alternativa, si los valores de vitamina A, vitamina C, calcio o hierro son menos del 2% de los respectivos VDR, no requiere declaración si se indica en la etiqueta nutricional al final de la tabla de los valores nutritivos en letras del mismo tamaño "No es una fuente significativa de..." seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran;

- u) La declaración de "*Vitaminas y minerales voluntarias*" puede incluir cualquiera de las vitaminas y minerales listada en la tabla 2, cuando éstas están presentes naturalmente en el alimento o cuando el alimento ha sido adicionado o fortificado (ver 5.4).

Las vitaminas y minerales presentes naturalmente en los alimentos se declaran cuando sus cantidades son superiores del 2% de los VDR y tomando en cuenta lo estipulado en la tabla 3.

(Continúa)

TABLA 3. Como reportar los datos en el etiqueta nutricional.

Nutriente	Valores	Deben reportarse:
Energía Total (Calorías totales), y Energía de grasa (Calorías de grasa)	< 21,25 kJ (< 5 Cal)	puede expresarse como "cero"
	21,25 – 212,5 kJ (5 - 50 Cal)	en incrementos de 5 calorías
	> 212,5 kJ (> 50 Cal)	en incrementos de 10 calorías
Energía de grasas saturadas (Calorías de grasas saturadas) (declaración voluntaria)	< 21,25 kJ (< 5 Cal)	puede expresarse como "cero"
	21,25 – 212,5 kJ (5 - 50 Cal)	en incrementos de 5 calorías
	> 212,5 kJ (> 50 Cal)	en incrementos de 10 calorías
Grasa total, y Grasa saturada	< 0,5 g	puede expresarse como "cero"
	< 3 g	en incrementos de 0,5 g
	> 3 g	número de gramos más cercano a la unidad
Grasa monoinsaturada, y Grasa poliinsaturada (declaración voluntaria)	< 0,5 g	puede expresarse como "cero"
	< 3 g	en incrementos de 0,5 g
	> 3 g	número de gramos más cercano a la unidad
Grasa <i>Trans</i>	< 0,5	puede expresarse como "cero"
	< 3 g	en incrementos de 0,5 g
	> 3 g	número de gramos más cercano a la unidad
Colesterol	< 2 mg	puede expresarse como "cero"
	2 - 5 mg	puede expresarse como "menos de 5 mg"
	> 5 mg	número de mg más cercano a la unidad
Sodio	< 5 mg	puede expresarse como "cero"
	5 - 140 mg	en incrementos de 5 mg
	> 140 mg	en incrementos de 10 mg
Potasio (declaración voluntaria)	< 5 mg	puede expresarse como "cero"
	5 - 140 mg	en incrementos de 5 mg
	> 140 mg	en incrementos de 10 mg
Carbohidratos totales	< 0,5 g	puede expresarse como "cero"
	< 1 g	puede expresarse "menos de un gramo"
	> 1 g	número de gramos más cercano a la unidad
Fibra dietética	< 0,5 g	puede expresarse como "cero"
	< 1 g	puede expresarse "menos de un gramo"
	> 1 g	número de gramos más cercano a la unidad
Fibra soluble (declaración voluntaria)	< 0,5 g	puede expresarse como "cero"
	< 1 g	puede expresarse "menos de un gramo"
	> 1 g	número de gramos más cercano a la unidad
Fibra insoluble (delcaración voluntaria)	< 0,5 g	puede expresarse como "cero"
	< 1 g	puede expresarse "menos de un gramo"
	> 1 g	número de gramos más cercano a la unidad
Azúcares	< 0,5 g	puede expresarse como "cero"
	< 1 g	puede expresarse "menos de un gramo"
	> 1 g	número de gramos más cercano a la unidad
Otros carbohidratos (declaración voluntaria)	< 0,5 g	puede expresarse como "cero"
	< 1 g	puede expresarse "menos de un gramo"
	> 1 g	número de gramos más cercano a la unidad
Proteína	< 0,5 g	puede expresarse como "cero"
	< 1 g	puede expresarse "menos de un gramo"
	> 1 g	número de gramos más cercano a la unidad
Vitamina A		% VDR
Vitamina C		% VDR
Calcio		% VDR
Hierro		% VDR
Vitaminas y minerales voluntarios	2% -10% VDR	en incrementos de 2%
	10% - 50% VDR	en incrementos de 5 %
	> 50% VDR	en incrementos de 10%

NOTA 1: 4.25 kJ = 1 Cal = kcal

5.3 Los datos nutricionales deben ser presentados en un formato similar a los detallados a continuación, a menos que el alimento esté exento (véase 5.6) La información numérica debe expresarse por porción (ver tabla 4 o 5) o por envase si éste contiene una sola porción. Adicionalmente podrá expresarse en unidades SI por 100 g o 100 ml.

(Continúa)

5.3.1 Etiqueta nutricional: formato columnar estándar

Porciones están expresadas en medidas caseras y métricas y reflejan las cantidades que la gente normalmente consume

La lista de nutrientes cubre aquellos que son de mayor importancia para los consumidores.

Sitio para otras aclaraciones en forma de nota de pie de la información presentada.

La etiqueta indica el número de energía por gramo de: grasa, carbohidrato y proteína.

Información Nutricional			
Tamaño de la porción ½ taza (114 g)			
Porciones por envase aprox 4			
Cantidad por porción			
Energía (Calorías) ...kJ (...Cal)			
Energía de grasa (Calorías de grasa) ...kJ (...Cal)			
			% del Valor Diario*
Grasa total	13g		20%
Grasa saturada	5g		25%
Grasa <i>Trans</i>	2 g		
Colesterol	30mg		10%
Sodio	660mg		23%
Carbohidratos totales	31 g		11%
Fibra alimentaria	0g		0%
Azúcares	6 g		
Proteína	5g		
Vitamina A	4%	• Vitamina C	2%
Calcio	15%	• Hierro	4%
		•	
		•	
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 8 500 kJ (2000 calorías). Sus valores diarios pueden ser más altos o más bajos dependiendo de sus necesidades energéticas.			
	Energía (Calorías)	8500 kJ 2000 Cal	10625 kJ 2500 Cal
Grasa total	Menor que	65g	80g
Grasa sat	Menor que	20g	25g
Colesterol	Menor que	300mg	300mg
Sodio	Menor que	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra alimentaria		25 g	30g
kJ por gramo (Calorías por gramo): Grasa 37 kJ • Carbohidrato 17 kJ • Proteína 14kJ			

La energía de la grasa se presenta a fin de ayudar a los consumidores a lograr sus necesidades dietarias que recomiendan no más del 30% de la energía provenientes de grasa

El % del Valor Diario muestra como un alimento se ubica dentro de la dieta diaria.

Sitio para la declaración voluntaria de otras vitaminas y minerales

Los Valores Diarios Algunos son máximos como en el caso de grasas, mientras otros son valores mínimos, como los carbohidratos. Las personas deben ajustar los valores a fin de lograr su propia ingesta adecuada.

(Continúa)

5.3.2 Etiqueta Nutricional: Formato Lineal

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1 paquete, cantidad por porción: **Energía (Calorías)** ...kJ (..Cal) Energía de la grasa 10, **grasa total** 1 g (2% VD), Grasa Sat. 1 g (5% VD), Grasa *Trans* 0 g **Colest.** 0 mg (0% VD), **Sodio** 50 mg (2% VD), **Carb. totales** 8 g (3% VD), Fibra 1 g (4% VD), Azúcares 4 g, **Proteína** 1 g, Vitamina A (8% VD), Vitamina C (8% VD), Calcio (0% VD), Hierro (2% VD). Los porcentajes de valores diarios (VD) están basados en una dieta de 8500 kJ (2 000 calorías).

5.3.3 Etiqueta nutricional: formato tabular

Información Nutricional	Cantidad/porción	%VD*	Cantidad/porción	%VD*
Porción ½ taza (114g)	Grasa total 13g	20%	Carb. total 31g	11%
	Grasa sat. 5g	25%	Fibra 0g	0%
	Grasa <i>Trans</i> 0,5g			
Porciones aprox 4	Colesterol 30mg	10%	Azúcares 6g	
Energía (Calorías) ... kJ (..Cal)	Sodio 660mg	23%	Proteína 5g	

Energía de la grasa (Cal. grasa) ...kJ (..Cal)
 * Los porcentajes de Valores Diarios (VD) están basados en una dieta de 8500 kJ (2000 calorías).

Vitamina A 4% • Vitamina C 2% • Calcio 15% • Hierro 4%

5.3.4 Etiqueta nutricional: formato columnar abreviado

Información Nutricional	
Tamaño de la porción ½ taza (114 g)	
Porciones por envase aprox 4	
Cantidad por porción	
Energía (Calorías) ...kJ	
Energía de grasa (Calorías de grasa) ...kJ (..Cal)	
% del Valor Diario*	
Grasa total 13g	20%
Grasa saturada 5g	25%
Grasa <i>Trans</i> 0g	
Colesterol 30mg	10%
Sodio 660mg	23%
Carbohidratos totales 31g	11%
Fibra alimentaria 0g	0%
Azúcares 6g	
Proteína 5g	
Vitamina A 4%	• Vitamina C 2%
Calcio 15%	• Hierro 4%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 8500 kJ (2000 calorías).

5.3.5 Etiqueta Nutricional: Formato Simplificado

5.3.5.1 Si alguna de las vitaminas y minerales suplementados son declarados en el formato simplificado, es obligatorio incluir la declaración "no es una fuente significativa de..." con el espacio en puntos suspensivos ocupado por los nombres de los nutrientes típicamente requeridos y no declarados, así como la energía proveniente de grasas. Esta declaración debe aparecer impresa en la parte inferior del rotulado nutricional.

5.3.5.2 El formato simplificado debe tener la presentación obligatoria del rótulo nutricional, excepto que no se requieren las notas de pie para los Valores Diarios, ni para las equivalencias energéticas. Cuando se omite las notas de pie se debe colocar un asterisco en la parte inferior del rótulo, seguido por la declaración "Los porcentajes de Valor Diario son calculados en base a una dieta diaria de 8500 kJ (2000 calorías). Si se usa " VD" como alternativa a "Valor Diario" en el título, el rótulo debe incluir una nota de pie explicando que el "VD" representa "Valor Diario".

(Continúa)

5.3.5.3 El formato simplificado se lo usa cuando un alimento contiene cantidades insignificantes de siete o más de los siguientes nutrientes: energía, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra alimentaria, azúcares, proteína, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro; y debe incluir la siguiente información: Energía total (calorías totales), grasa total, carbohidratos, proteína y sodio.

Información Nutricional	
Tamaño por porción 1 Taza (228 g)	
Cantidad por porción	
Energía (Calorías) ...kJ (..Cal)	
% Valor Diario*	
Grasa Total 0 g	0%
Sodio 20 mg	1%
Carbohidratos Totales 31g	12%
Proteína 0 g	0%
* Porcentaje de Valores Diarios basados en una dieta de 8500 kJ (2 000 calorías)	

5.3.6 *Etiqueta nutricional: declaración dual con nota de pie, para un producto “Tal como se compra” y el alimento “preparado”.* Las declaraciones duales de nutrientes pueden ser usadas para:

- Dos (o más) formas del mismo alimento, por ejemplo “tal como se compra” (“as purchased”) o “preparado” (“as prepared”).
- Una combinación común de alimentos en el caso de la adición de otro(s) ingredientes(s).
- Diferentes unidades (una rebanada de pan o por 100 gramos de pan).
- Dos o más grupos poblacionales con diferentes VDR.

Igual prominencia debe darse a ambos grupos de valores en una declaración dual. Después del título “Cantidad por porción” deben aparecer dos o más columnas con títulos describiendo exactamente las formas del alimento, las combinaciones de alimentos, las unidades de alimento, o las VDR correspondientes a los grupos que se declaran.

(Continúa)

Información Nutricional			
Tamaño de la porción ½ taza (114 g)			
Porciones por envase 2			
Cantidad por porción		Mezcla	Pastel
Energía (Calorías)	kJ
(..Cal)			
Energía de grasa (Calorías de grasa) ..kJ (..Cal)	
% del Valor Diario**			
Grasa total*	5g	8%	24%
Grasa saturada*	2g	10%	13%
Grasa <i>Trans</i>	0g		
Colesterol*	0mg	0%	23%
Sodio*	300mg	13%	14%
Carb. total*	34g	11%	11%
Fibra alimentaria*	0g	0%	0%
Azúcares*	18g		
Proteína*	2g		
Vitamina A		0%	10%
Vitamina C		0%	0%
Calcio		6%	8%
Hierro		2%	4%
* Contenido del producto seco.			
** Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 8500 kJ (2000 calorías). Sus valores diarios pueden ser más altos o más bajos dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Energía	8500 kJ	10625 kJ
	(Calorías)	2000 Cal	2500 Cal
Grasa total	Menor que	65g	80g
Grasa sat	Menor que	20g	25g
Colesterol	Menor que	300mg	300mg
Sodio	Menor que	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra alimentaria		25 g	30g
Calorías por gramo:			
Grasa 37 kJ • Carbohidrato 17 kJ • Proteína 17 kJ			

5.3.7 Etiqueta Nutricional: Formato de Columna para envase de productos múltiples. Para productos que consisten de dos o más alimentos envasados individualmente, contenidos en un envase exterior y destinado para su consumo por separado, la Información Nutricional por porción debe ser especificada para cada alimento.

(Continúa)

Información Nutricional	Cereal de Trigo Edulcorado		Hojuelas de Maíz no Edulcorados		Mezclas de Cereales Edulcorados	
Tamaño por porción 1 caja	(35 g)		(19g)		(27g)	
Porción por envase	1		1		1	
Cantidad por porción						
Energía (Calorías) kJ	
Energía de grasa (Calorías de la grasa) kJ	
	% Valor Diario*		% Valor Diario*		% Valor Diario*	
Grasa Total	0 g	0 %	0 g	0 %	0 g	0 %
Grasa saturada	0 g	0 %	0 g	0 %	0 g	0 %
Grasa <i>Trans</i>	0 g	0 %	0 g	0 %	0 g	0 %
Colesterol	0 mg	0 %	0 mg	0 %	0 mg	0 %
Sodio	0 mg	0 %	200 mg	8 %	120 mg	5 %
Potasio	125 mg	4 %	25 mg	1 %	30 mg	1 %
Carbohidratos totales	29 g	10 %	17 g	6 %	24 g	8 %
Fibra alimentaria	3 g	12 %	1 g	4 %	1 g	4 %
Azúcares	8 g		6 g		13 g	
Proteína	4 g		1 g		1 g	
* Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 8500 kJ (2 000 calorías). Sus valores diarios pueden ser más altos o más bajos dependiendo de sus necesidades calóricas:	Vitamina A		0 %		10 %	
Energía: 8 500 kJ 10 625 kJ	Vitamina C		0 %		15 %	
Calorías 2 000 2 500	Calcio		0 %		0 %	
Grasa total Menos que 65 g 80 g	Hierro		10 %		6 %	
Grasa Sat. Menos que 20 g 25 g	Tiamina		30 %		15 %	
Colesterol Menos que 300 mg 300 mg	Riboflavina		30 %		15 %	
Sodio Menos que 2 400 mg 2 400 mg	Niacina		30 %		15 %	
Carbohidratos totales 300 g 375 g	Vitamina B ₆		30 %		15 %	
Fibra alimentaria 25 g 30 g						
energía por gramo:						
Grasa 37 kJ • Carbohidrato 17 kJ • Proteína 17 kJ						

5.3.8 Etiqueta nutricional: formato columnar para alimentos para niños menores de 4 años de edad.

Los alimentos para niños menores de cuatro años de edad pueden llevar una etiqueta nutricional que excluya: energía de grasa (calorías de grasa), energía de grasa saturada (calorías de grasa saturada), cantidad de grasa saturada, cantidad de grasa monoinsaturada, cantidad de grasa poliinsaturada, y colesterol

(Continúa)

Información Nutricional	
Tamaño de la porción 1 frasco (140 g)	
Cantidad por porción	
Energía (Calorías) ... kJ	
Grasa total	0 g
Sodio	10 mg
Carbohidratos totales	27 g
Fibra alimentaria	2 g
Azúcares	18 g
Proteína	0 g
% del Valor Diario	
Vitamina A 6%	• Calcio 2%
Vitamina C 45%	• Hierro 2%

5.3.9 *Etiqueta nutricional: formato columnar para alimentos para niños menores de 4 años de edad*

Información Nutricional	
Tamaño de la porción 2 Galletas (10 g)	
Porciones por envase aprox 30	
Cantidad por porción	
Energía (Calorías) ... kJ	
Energía de grasa (Calorías de grasa) ...kJ	
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0 g
Grasa <i>Trans</i>	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	35 mg
Potasio	10 mg
Carbohidratos totales	5 g
Fibra alimentaria	0 g
Azúcares	1 g
Proteína	1 g
% del Valor Diario	
	• Vitamina A 0%
Vitamina C 0%	• Calcio 0%
Hierro 2%	•

5.3.10 En los formatos se podrá utilizar cualquiera de los sinónimos indicados en 5.3.14 c) o de las abreviaturas indicadas en 5.3.14 d).

5.3.11 Los productos que contienen ingredientes empaquetados individualmente, productos conteniendo alimentos surtidos, productos alimenticios a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales, y paquetes múltiples para venta al menudeo deben cumplir las siguientes especificaciones:

- Para productos alimenticios que contienen ingredientes envasados individualmente en dos o más paquetes contenidos en otro embalaje exterior, o que contienen un surtido del mismo producto, la etiqueta nutricional debe aparecer en el embalaje exterior ofrecido al público.
- Cuando dos o más productos son simplemente combinados sin que exista un embalaje exterior que los contenga (por ejemplo, dos paquetes sujetos por una cinta adhesiva o envueltos en un plástico transparente), cada producto debe tener su propia etiqueta nutricional.
- Cuando ingredientes o alimentos surtidos son empacados en forma individual con la intención de que el consumidor los coma al mismo tiempo, los datos nutricionales para cada ingrediente y/o para su mezcla debe aparecer en la etiqueta nutricional llevado en el embalaje exterior.

(Continúa)

- Para productos que consisten de dos o más alimentos envasados individualmente contenidos en un embalaje exterior y destinado para su consumo separado, los datos nutricionales deben aparecer en el envase individual. Si por el tamaño de las unidades que se expendan o suministren, los envases individuales no puedan llevar la etiqueta nutricional, lo llevará en el embalaje exterior.
- Para productos envasados individualmente en paquetes múltiples para venta al menudeo, el paquete múltiple llevará la etiqueta nutricional.

5.3.12 Cuando el embalaje de un alimento, o una variedad o surtido de alimentos, aparece como una presentación apropiada para regalo la etiqueta nutricional puede ser colocada individualmente en cada alimento si el tamaño del envase individual lo permite, en el exterior del embalaje, en una envoltura plástica exterior, o como etiquetado interior al embalaje.

5.3.13 Si un alimento es comúnmente combinado con otros ingredientes, o es cocinado o preparado de cualquier otra manera antes de su consumo, puede usar una declaración dual en la etiqueta nutricional siempre y cuando se incluya en la rotulación el tipo y las cantidades de los otros ingredientes a ser añadidos, y se indica en el rotula en forma clara y prominente el método específico de cocinado o preparación.

5.3.14 La información sobre el tamaño de la porción debe aparecer inmediatamente después del título "Información Nutricional". Esta declaración debe incluir los siguientes elementos:

- a) Tamaño de la porción, conforme se especifica en las tablas 4 y 5
- b) Porciones por envase como el número de porciones por envase. Esta declaración no es requerida para envases que contienen porciones individuales.
- c) Los siguientes sinónimos pueden utilizarse:

Palabra/frase	Sinónimo	Palabra/frase	Sinónimo
Valor Diario Recomendado	VDR	Carbohidratos disponibles	Hidratos de carbono disponibles
Ingesta Diaria Recomendada	IDR		
Valor Diario Nutricional	VD		
Valor Recomendado	VNR		
Dosis Diaria Recomendada	DDR		
Libre	Sin, cero	Energía, Calorías	Contenido energético, valor energético
Alto	Excelente fuente, fuente excelente	Tiamina	Vitamina B ₁ o Vit. B ₁
Grasa total	Ácidos grasos totales, lípidos totales	Rivoflavina	Vitamina B ₂ o Vit. B ₂
Grasa monoinsaturada	Ácidos grasos monoinsaturados	Vitamina B ₆	Piridoxina, Piridixol, Piridoxamina o Vit. B ₆
Grasa poliinsaturada	Ácidos grasos poliinsaturados	Vitamina B ₁₂	Cianocobalamina o Cobalamina o Vit. B ₁₂
Folato	Folacín	Vitamina C	Ácido Ascórbico
Información nutricional	Nutricional	Fibra alimentaria	Fibra dietética
Cantidad no significativa	Fact	Adicionado	Fibra dietaria
	QNS		Con, Extra, Plus, Más, Añadido, Agregado, Fuente, Proporciona, Contiene, Alto en, Enriquecido, Alto contenido.
		Fortificado	

(Continúa)

d) Las siguientes abreviaciones pueden ser usadas en la etiqueta nutricional:

Palabra/frase	Abreviación
Tamaño de la porción	Porción
Porciones por envase	Porciones
Calorías de la grasa	Cal. Grasa
Grasa saturada	Grasa sat.
Grasa Trans	Trans.
Carbohidratos totales	Carb. Total
Fibra dietética	Fibra
Colesterol	Colest
Cucharada	cda
Cucharadita	cdta
Gramos	g
Kilogramo	kg
Mililitro	ml
Litro	L, l
Taza	tz

e) Las equivalencias métricas son:

- 1 cucharadita (1 cdta) = 5 mililitros (5 ml)
- 1 cucharada (1 cda) = 15 mililitros (15 ml)
- 1 onza fluida (1 oz fl) = 30 mililitros (30 ml)
- 1 taza (1 tz) = = 240 mililitros (240 ml)
- 1 vaso = 240 mililitros (240 ml)

Porción (trozo, rebanada o tajada, fracción, unidad)

5.3.15 Las Cantidades de Referencia de las tablas 4 y 5 presentadas a continuación, sirven para determinar la base o límite para el contenido de nutrientes.

Cuando el tamaño de la porción declarada en la etiqueta nutricional difiere de la Cantidad de Referencia, los valores nutricionales reportados deben corresponder al tamaño de porción declarado.

TABLA 4. Cantidades de referencia normalmente consumidas por ocasión (porción): alimentos para infantes y niños menores de 4 años de edad^{1,2,3,4}.

Categoría	Cantidad de referencia	Declaración en la etiqueta ⁴
Cereales, secos instantáneos	15 g	__ taza (__ g)
Cereales, preparados, listos para servir	110 g	__ taza(s) (__ g)
Otros cereales y productos derivados de granos, secos, listos para servir. Por ejemplo, cereales listos para servir, galletas, productos para dentición, tostadas	7 g para infantes y 20 g para niños en etapa mayor, en el caso de cereales listos para servir; 7 g en el caso de cualquier otro producto	__ taza(s) (__ g) para cereales listos para comer; __ pieza(s) (__ g) para cualquier otro producto
Comidas, postres, frutas, verduras o sopas, mezclas secas	15 g	__ cucharada(s) (__ g) ó __ taza(s) (__ g)
Comidas, postres, frutas, verduras o sopas, listos para consumir (etapa intermedia ó "junior")	110 g	__ taza(s) (__ g)
Comidas, postres, frutas, verduras o sopas, listos para consumir, tipo papilla	60 g	__ taza(s) (__ g)
Comidas, guisos o sopas, listos para servir (etapa mayor ó "niños menores")	170 g	__ taza(s) (__ g)
Frutas, listas para consumir (etapa mayor ó "niños menores")	125 g	__ taza(s) (__ g)
Verduras, listas para consumir (etapa mayor ó "niños menores")	70 g	__ taza(s) (__ g)
Huevos/yemas de huevo, listos para servir	55 g	__ taza(s) (__ g)
Jugos, todas las variedades	120 ml	__ fl oz (__ ml)

¹ Estos valores representan la cantidad de alimento (porción comestible) normalmente consumida por ocasión.

² Las Cantidades de Referencia son para productos que están listos para consumo, o bien para productos casi listos para consumir (por ejemplo, calentar y servir o dorar y servir). La Cantidad de Referencia para productos no preparados (por ejemplo, cereal seco) es la cantidad requerida para elaborar una Cantidad de Referencia de la forma preparada, a menos que esté listado en forma separada.

³ Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la Cantidad de Referencia al tamaño de porción en la etiqueta nutricional en una unidad casera apropiada para su producto específico.

⁴ La declaración en la etiqueta debe proporcionar información sobre el tamaño de la porción. El término "pieza" se usa para describir en forma genérica una cantidad discreta. Los productores deben usar la descripción apropiada de la unidad que sea más apropiada para un producto específico (por ejemplo, "emparedado" para emparedados, "galleta" para galletas, y "barra" para golosinas congeladas).

**TABLA 5. Cantidades de referencia normalmente consumidas por ocasión (porción):
alimentos en general^{1,2,3,4}.**

Categoría	Cantidad de referencia	Declaración en la etiqueta⁴
Azúcar y derivados		
Azúcar	5 g	__ cucharadita (__ g); __ pieza(s) ó (__ g) para unidades discretas, por ejemplo cubos de azúcar o productos empacados en forma individual
Azúcar para confitería	15 g	__ taza(s) (__ g)
Productos de confitería, confites ⁶	1, 2, 3, ...g etc	__ pieza(s) (__ g) para piezas grandes; __ g / unidad visual
Jarabes	30 ml para jarabes usados como ingredientes (por ejemplo, jarabe de maíz) 60 ml para otros	__ cucharadas (__ ml) para jarabes usados como ingredientes; __ taza(s) (__ ml) para otros
Malvaviscos	30 g	__ taza(s) (__ g) para piezas pequeñas; __ pieza(s) (__ g) para piezas grandes
Miel, jaleas, melazas	1 cucharada	__ cucharada (__ g)
Sustitutos de azúcar	Una cantidad equivalente en dulzura a una cantidad de referencia de azúcar (sacarosa)	__ cucharadita(s) (__ g) para sólidos; __ gota(s) (__ g ó ml) para líquidos; __ pieza(s) ó __ g para productos empacados en forma individual
Bebidas		
Bebidas carbonatadas y no carbonatadas, vinos ligeros, agua	240 ml	__ ml
Café o té, saborizado y endulzado	240 ml (preparado)	__ ml
Jugos, néctares y bebidas de frutas	240 ml	__ ml
Jugos de verduras	240 ml	__ ml
Jugos usados como ingredientes (por ejemplo, jugo de limón)	5 ml	__ cucharadita(s) (__ ml)
Jugos de fruta congeladas (helado de paila)	85 g	__ taza(s) (__ g)
Bebidas preparadas (sin alcohol)	Cantidad necesaria para preparar 240 ml de bebida (sin hielo)	__ ml
Carne, carne de la caza, pescado y mariscos		
Anchoas enlatadas ⁵ , pasta de anchoas, caviar	15 g	__ pieza(s) (__ g) para unidades discretas; __ cucharadas (__ g) para otros casos
Carne seca, por ejemplo cecina, tasajo	30 g	__ pieza(s) (__ g)
Carnes para untar (paté), tocino canadiense, embutidos y salchichas (tipo alemán)	55 g	__ pieza(s) (__ g) para unidades discretas; __ taza(s) (__ g) ó __ g / unidad visual para productos a granel
Pescado, mariscos, o carne de animales de caza, enlatado ⁵	55 g	__ pieza(s) (__ g) para unidades discretas; __ taza(s) (__ g)
Pescado, mariscos, o carne de animales de caza, ahumados o encurtidos ⁵ ; pescado o mariscos para untar (paté)	55 g	__ pieza(s) (__ g) para unidades discretas; __ taza(s) (__ g) ó __ g/unidad visual para productos a granel
Cereales, granos (incluyendo legumbres) y derivados		
Almidones, por ejemplo de arroz, maíz, papa, tapioca	1 cucharada (10 g)	__ cucharadas (__ g)
Cereales para desayuno (tipo cereal caliente), hojuelas de maíz	1 taza preparada, 40 g de cereal seco simple, 55 g de cereal con sabor y endulzado	__ taza(s) (__ g)
Cereales para desayuno, listo para consumir, pesando menos de 20 g por taza; por ejemplo, granos de cereal simple expandido	15 g	__ taza(s) (__ g)
Cereales para desayuno, listo para consumir, pesando entre 20 y 43 g por taza; cereales con alto contenido de fibra (28 g o más de fibra por cada 100 g)	30 g	__ taza(s) (__ g)

(Continúa)

Cereales para desayuno, listos para consumir, pesando más de 43 g por taza	55 g	__ pieza(s) (__ g) para unidades discretas; __ taza(s) (__ g) para los otros
Chocho	90 g listo a consumir	__ taza(s) (__ g)
Fréjoles, lentejas, garbanzos, simple o en salsa	130 g para productos en salsa o enlatado con líquido; 90 g para otras formas	__ taza(s) (__ g)
Germen de trigo	15 g	__ cucharada(s) (__ g) ó __ taza(s) (__ g)
Granos simples, por ejemplo arroz, cebada, quinua	140 g preparado; 45 g seco	__ taza(s) (__ g)
Harinas de amaranto, arroz, cebada, trigo, maíz, quinua	30 g	__ cucharada(s) (__ g) ó __ taza(s) (__ g)
Maíz, mote	85 g	__ taza(s) (__ g)
Maíz, tostado	30 g	__ taza(s) (__ g)
Maíz, cangil	30 g	__ taza(s) (__ g)
Pastas/tallarines simples	140 g preparado; 55 g seco	__ taza(s) (__ g); ó __ pieza(s) (__ g) para piezas grandes tales como espagueti y lasaña
Pastas secas, listas para consumir (pasta frita enlatada tipo oriental: chow mein)	25 g	__ taza(s) (__ g)
Salvado de trigo	15 g	__ cucharada(s) (__ g) ó __ taza(s) (__ g)
Tofu (queso de soya) ⁵ , tempeh	85 g	__ pieza(s) (__ g) para unidades discretas; __ g para productos a granel
Frutas		
Aceitunas ⁵	15 g	__ pieza(s) (__ g) __ cucharada(s) (__ g) para productos rebanados
Fruta en almíbar o encurtida ⁵	30 g	__ pieza(s) (__ g) __ taza(s) (__ g)
Fruta deshidratada (hojuelas de frutas)	30 g	__ taza(s) (__ g) para piezas pequeñas; __ pieza(s) (__ g) para piezas grandes; __ g para productos a granel
Fruta fresca, enlatada, o congelada (excepto las listas en categorías separadas)	140 g	__ pieza(s) (__ g) para piezas grandes (por ejemplo, frutillas, ciruelas, duraznos, etc.); __ taza(s) (__ g) para piezas pequeñas (por ejemplo, arándano, frambuesa, mortiños)
Fruta seca	40 g	__ pieza(s) (__ g) para piezas grandes (por ejemplo, dátiles, higos, ciruela pasa); __ taza(s) (__ g) para piezas pequeñas (por ejemplo, pasas)
Fruta para aderezar, por ejemplo, puré de arándano	70 g	__ taza(s) (__ g)
Fruta para adorno o sabor, por ejemplo, cerezas marasquino	4 g	__ cerezas (__ g)
Mermeladas, pasta de frutas	1 cucharada	__ cucharada (__ g)
Grasas y aceites		
Grasas vegetales	1 cucharada (13 g)	__ cucharada(s) (__ g)
Mantequilla, margarina, manteca animal, aceite	1 cucharada (14 g)	__ cucharada(s) (__ g)
Mantequilla o margarina batida	1 cucharada (9 g)	__ cucharada(s) (__ g)
Mayonesa	1 cucharada (14g)	__ cucharada(s) (__ g)
Productos para untar emparedados, aderezos estilo mayonesa	1 cucharada (15g)	__ cucharada(s) (__ g)
Tipo rociadores (aerosol)	0.25 g	Alrededor de __ segundos de rocío (aerosol) (__ g)
Lácteos y sustitutos		
Batidos o sustitutos de batidos, por ejemplo, mezclas lácteas para batido, mezclas congeladas de fruta	240 ml	__ taza(s) ó __ ml

(Continúa)

Crema o sustituto de crema, fluido	15 ml	__ cucharada(s) (__ ml)
Crema o sustituto de crema, polvo	2 g	__ cucharada(s) (__ g)
Crema	30 ml	__ cucharada(s) (__ ml)
Crema agria	30 g	__ cucharada(s) (__ g)
Helado, yogurt helado, etc.		__ pieza(s) (__ g) para productos envueltos o empacados en forma individual; 1/2 taza (__ g) para otros productos
Helado (estilo sundae)	1 taza	__ taza (__ g)
Leche, bebidas con leche y leches fermentadas, por ejemplo leche con chocolate, desayunos instantáneos, "kumis"	240 ml	__ taza(s) ó __ oz fl (__ ml)
Leche condensada o evaporada, sin diluir	30 ml	__ cucharada(s) (__ ml)
Ponche de leche y huevo ("egg nog")	120 ml	__ taza(s) ó __ ml
Queso cottage	110 g	__ taza(s) (__ g)
Queso usado principalmente como ingredientes, por ejemplo, queso cottage seco, queso ricotta	55 g	__ taza(s) (__ g)
Queso duro rallado, por ejemplo, parmesano, romano	5 g	__ cucharada(s) (__ g)
Otros quesos, incluyendo queso crema y queso para untar	30 g	__ cucharada(s) (__ g)
Yogurt, quark	225 g	__ taza(s) (__ g)
Misceláneos		
Coronamientos para ensaladas y papas, por ejemplo trocitos crujientes de tocino para ensalada o sustitutos de trocitos de tocino	7 g	__ cucharada(s) (__ g)
Decorativos para productos horneados, por ejemplo, figuras coloreadas de azúcar, chispas en galletas, etc	1/4 cucharadita o 4g si no se puede medir en cucharaditas	__ pieza(s) (__ g) para piezas discretas; __ cucharadita(s) (__ g)
Mezcla pastelera, migaja de pan	30 g	__ cucharada(s) (__ g) o __ taza(s) (__ g)
Mezclas secas para recubrir carne, aves y pescados; mezclas sazonantes secas; por ejemplo, mezclas sazonantes con ají o mezclas sazonantes para ensalada de pasta	Cantidad requerida para preparar la cantidad de referencia del platillo final	__ cucharada(s) (__ g)
Polvo para hornear	1/4 cucharadita (1 g)	__ cucharadita(s) (__ g)
Nueces y semillas		
Harinas de coco, nueces y semillas	15 g	__ cucharada(s) (__ g)
Nueces, semillas y mezclas de todos tipos: rebanadas, trituradas, cubiertas, enteras	30 g	__ pieza(s) ó __ g para piezas grandes (por ejemplo, nueces descascaradas) __ cucharada(s) o __ taza(s) (__ g) para piezas pequeñas (por ejemplo, maní, pepas de sambo, semillas de girasol)
Pastas y cremas de nueces y semillas	2 cucharadas	__ cucharada(s) (__ g)
Panadería		
Productos de panadería, bizcochos de diferente tipo, pan de maíz	55 g	__ pieza(s) (__ g)
Pan (excluyendo pan de dulce)	50 g	__ pieza(s) (__ g) de pan en rebanadas o piezas
Pan, palitos	15 g	__ pieza(s) (__ g)
Pastelillos de chocolate	49 g	__ pieza(s) (__ g); rebanadas (__ g) o granel
Pasteles, compactos (pasteles de queso, piña, frutas, nuez, verduras, con 35% o más del peso final de frutas, nuez, verduras) ⁷	125 g	__ pieza(s) (__ g) para unidades discretas (rebanadas o productos empacados en forma individual; __ g para unidades discretas grandes
Pasteles, semicompactos (pasteles químicamente esponjados, con o sin relleno, excepto los clasificados como ligeros: pasteles con menos de 35% del peso final de fruta, nuez o verdura) ⁶	80 g	__ pieza(s) (__ g) para unidades discretas; __ g para unidades discretas grandes

(Continúa)

Pasteles, ligeros (estilo ángel, esponjado, sin relleno) ⁹ Pastelillo para café, budín, rosquillas, danés, rollos dulces, pan de dulce	55 g	__ pieza(s) (__ g) para unidades discretas; __ g para unidades discretas grandes
Galletas	30 g	__ pieza(s) (__ g)
Galletas no consumidas como bocado, conos de helado (barquillo)	15 g	__ pieza(s) (__ g)
Cubitos de pan	7 g	__ cucharada(s) (__ g) ó __ taza(s) (__ g) ó __ pieza(s) (__ g) para unidades grandes
Rebanadas de pan tostado (estilo francés)	110 g de rebanadas de pan tostado preparadas	__ pieza(s) (__ g)
Barras de cereal con o sin relleno o cubierta, por ejemplo, barras de desayuno, barras de granola, barras de cereal de arroz	40 g	__ pieza(s) (__ g)
Conos de helado ⁶	15 g	__ pieza(s) (__ g)
Pie, pasteles de frutas, frutas tostadas, tartas, tortas, otros postres	125 g	__ pieza(s) (__ g) para unidades discretas; __ g para unidades discretas grandes
Corteza para pie, pasteles	1/6 de corteza de 20 cm, 1/8 de corteza de 23 cm	1/6 de corteza de 20 cm (__ g); 1/8 de corteza de 23 cm (__ g)
Corteza de pizza	55 g	__ fracción de rebanada (__ g)
Tortilla tostada para taco	30 g	__ pieza(s) (__ g)
Waffles	85 g	__ pieza(s) (__ g)
Papas y otros tubérculos		
Papas fritas a la francesa, y otros similares	70 g preparadas 85 g par el caso de crudas o congeladas	__ pieza(s) (__ g) para piezas discretas grandes; __ g para papas fritas, preparadas o crudas
Puré de papas, papas rellenas, simple o con salsa	140 g	__ pieza(s) (__ g) para piezas discretas; __ taza(s) (__ g)
Sencillas, frescas, enlatadas o congeladas	110 g para fresca o congelada 160 g para enlatada en líquido	__ pieza(s) (__ g) para piezas discretas; __ taza(s) (__ g) para productos en rebanadas o triturado
Platillos mezclados		
Medibles en tazas, por ejemplo, platillos a la cacerola, picadillo, macarrón con queso, espagueti en salsa, guisos	1 taza	__ taza(s) (__ g)
No medibles en tazas, por ejemplo, burritos, enrollado primavera, enchiladas, pizza, emparedados de todos tipos	140 g Añadir 55 g para productos que llevan algún tipo de coronamiento, por ejemplo, enchiladas con salsa de queso, crepas con salsa blanca	__ pieza(s) (__ g) para piezas discretas; __ g para fracciones de rebanada o para unidades discretas grandes
Postres, coronamiento para postres, y rellenos		
Congeladas, con sabor y endulzados, todos tipos, a granel o golosinas (por ejemplo, barras)	85 g	__ pieza(s) (__ g) para productos empacados en forma individual; __ taza(s) (__ g) para otros productos
Flan, gelatina, budín	1/2 taza	__ pieza(s) (__ g) para unidades discretas empacados en forma individual; __ taza(s) (__ g) para otros productos
Glaseado en pasteles	35 g	__ cucharada(s) (__ g)
Otros coronamientos para postres (por ejemplo frutas, jarabes, crema de malvavisco, nueces, coronamientos batidos, lácteos o no)	2 cucharadas	__ cucharada(s) (__ g)
Relleno para pie y pasteles	85 g	__ taza(s) (__ g)
Refrigerios		

(Continúa)

Todos los tipos: papas fritas, chifles, galletas saladas, canguil, snack, picaditas extruidos, etc.	30 g	__ taza(s) (__ g) para piezas pequeñas; __ pieza(s) (__ g) para piezas grandes (por ejemplo, galletas saladas); __ g / unidad visual para productos a granel (por ejemplo, papas fritas)
Salsas y condimentos		
Aderezos para ensaladas	2 cucharadas (30 g)	__ cucharada(s) (__ g)
Condimentos encurtidos	15 g	__ cucharada(s) (__ g)
Condimentos principales, por ejemplo, catsup (ketchup), salsa para carne, salsa de soya, vinagre, salsa teriyaki, marinadas	1 cucharada	__ cucharada(s) (__ g)
Condimentos menores, por ejemplo, rábano picante, salsa picante, mostaza, salsa inglesa	1 cucharadita	__ cucharadita(s) (__ g)
Espicias, hierbas (diferentes de los suplementos dietéticos)	1/4 cucharadita o 0.5g si no se puede medir en cucharaditas	__ cucharadita(s) (__ g) ó __ g si no es medible en cucharaditas (por ejemplo, hojas de laurel)
Jarabes, por ejemplo, jarabe de arce (maple)	60 ml	__ taza(s) (__ ml)
Sal, sustitutos de sal, sales condimentados, por ejemplo sal de ajo	1 g	__ cucharadita(s) (__ g) ó __ g para productos empacados individualmente
Salsa de barbacoa, salsa holandesa, salsa tártara y otras salsas	2 cucharadas	__ cucharada(s) (__ g)
Salsa principal en platillos, por ejemplo, salsa de espagueti	125 g	__ taza(s) (__ g)
Salsa secundaria en platillos, por ejemplo, salsa de pizza	1 cucharada	__ cucharada(s) (__ g)
Salsas usadas como coronamiento, por ejemplo, salsa tipo "gravy"		
Sopas		
Todos los tipos	245 g	__ taza(s) (__ g)
Verduras		
Pastas de verduras, por ejemplo, pasta de tomate	2 cucharadas (33 g) para pasta de tomate 2 cucharadas (30 g) para otro productos	__ cucharada(s) (__ g)
Salsas y purés de verduras, por ejemplo, salsa de tomate (excepto catsup o ketchup), puré de tomate	60 g	__ taza(s) (__ g)
Otras verduras (sin salsa), enlatadas, congeladas	85 g para fresco o congelado 95 g para enlatado al vacío 130 g para enlatado con líquido (crema de maíz, tomates enlatados, calabaza)	__ pieza(s) (__ g) para piezas grandes (por ej., col de bruselas); __ taza(s) (__ g) para piezas pequeñas (por ejemplo, granos de maíz); __ g / unidad visual si no es medible en una taza

¹ Estos valores representan la cantidad de alimento (porción comestible) normalmente consumida por ocasión.

² Las Cantidades de Referencia son para productos que están listos para consumo, o bien para productos casi listos para consumir (por ejemplo, calentar y servir o dorar y servir), a menos que se establezca otra cosa en la columna correspondiente. La Cantidad de Referencia para productos no preparados (por ejemplo, mezclas secas, concentrados, masa, pasta seca, fresca o congelada) es la cantidad requerida para elaborar la Cantidad de Referencia de la forma preparada, a menos que esté listado en forma separada. Preparado se refiere a preparar para consumir (por ejemplo, cocinado).

³ Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la Cantidad de Referencia al tamaño de porción en la etiqueta nutricional en una unidad casera apropiada para su producto específico.

⁴ La declaración en la etiqueta debe proporcionar información sobre el tamaño de la porción. El término "pieza" se usa para describir en forma genérica una cantidad discreta. Los productores deben usar la descripción adecuada de la unidad que sea más apropiada para un producto específico (por ejemplo, "emparedado" para emparedados, "galleta" para galletas, y "barras" para diferentes tipos de golosinas).

⁵ Para productos empacados con un líquido la cantidad de referencia se refiere a los sólidos drenados, excepto para productos en los que tanto sólidos como líquidos son consumidos (por ejemplo, duraznos en almíbar).

⁶ El tamaño de porción de la etiqueta para cono de helado será una unidad. El tamaño de porción de la etiqueta para los productos de confitería que pesan más que la cantidad de referencia que puede razonablemente ser consumida en una sola ocasión será una unidad.

⁷ Incluye pasteles que pesan al menos 10 gramos por 16 centímetros cúbicos (pulgada cúbica).

⁸ Incluye pasteles que pesan 4 gramos o más pero menos de 10 gramos por 16 centímetros cúbicos.

⁹ Incluyen pasteles que pesan menos de 4 gramos por 16 centímetros cúbicos.

5.4 Adición y fortificación

5.4.1 Para declarar que el producto es "adicionado con vitaminas, minerales y/o fibra dietética", debe contener en la cantidad de referencia normalmente consumida (porción), mínimo el 10% hasta < 20% del Valor Diario recomendado (VDR) del nutriente, para el grupo de edad al que va dirigido.

(Continúa)

5.4.2 Para declarar que el producto es “fortificado con vitaminas, minerales y/o fibra dietética” debe contener en la cantidad de referencia normalmente consumida (porción) del 20% hasta 50 % del Valor diario recomendado (VDR) del nutriente, para el grupo de edad al que va dirigido.

5.4.3 Se excluyen de estos porcentajes las vitaminas, minerales y fibra dietética que se encuentran presentes en forma natural en el alimento.

5.4.4 La adición y/o fortificación se la puede hacer por razones de salud pública (debe contar con la autorización del Ministerio de Salud) o para satisfacer las necesidades del mercado.

5.5 Tolerancias y cumplimiento

5.5.1 Para macronutrientes (carbohidratos, proteína y grasa), se permite una tolerancia de 90% a 125 % de lo declarado; para minerales y vitaminas el límite inferior será el declarado en la etiqueta.

5.5.2 Los valores que figuran en la declaración de nutrientes, el tamaño de las porciones y el análisis de contenido de nutrientes en los alimentos amparados por la presente norma, deberán ser valores medios ponderados.

5.6 Excepciones de rotulado nutricional

5.6.1 Aquellos productos alimenticios que contienen cantidades insignificante de todos los nutrientes obligatorios están exentos de los requerimientos del etiquetado nutricional.

5.6.2 Una cantidad insignificante es definida como aquella cantidad que permite la declaración de “cero”, excepto para los valores de carbohidratos totales, fibra alimentaria y proteína para los cuales una cantidad insignificante es “menos de un gramo”.

5.6.2.1 Los alimentos que cumplen con los requerimientos para esta excepción incluyen:

- café en grano, café tostado y molido, café soluble instantáneo;
- hojas de té y hierbas aromáticas, té y tisanas instantáneas sin edulcorantes;
- vegetales y hierbas deshidratadas de tipo condimento y especias;
- extractos de sabores, colorantes para alimentos;
- aguas minerales, agua purificada y las demás aguas destinadas al consumo humano;
- vinagre;
- sal;
- bebidas alcohólicas.

5.6.3 Los productos que por su naturaleza o por el tamaño de las unidades en que se expendan o suministren, no puedan llevar en el envase, o cuando lo lleven no puedan contener todas los requisitos obligatorios, lo llevaran en el empaque que contenga dichas unidades.

5.6.4 En los envases retornables, se permite colocar el siguiente texto: “Para información nutricional, llamar a: (número de atención al consumidor)”

(Continúa)

ANEXO A (Informativo)

FORMATO DE ETIQUETA NUTRICIONAL

A.1 Especificaciones para la presentación gráfica. La *Información Nutricional* debe ser presentada usando las especificaciones gráficas descritas en este anexo, a menos que:

1. El alimento esté exento
2. El alimento usa una declaración nutricional dual
3. El alimento califica para el uso del formato simplificado
4. Se trata de un alimento para consumo infantil, o para niños, menores de 4 años de edad, ó
5. Se trata de un alimento en envases de tamaño intermedio

Los Datos de Nutrición deben aparecer en un recuadro de líneas negras (o de un solo color), impreso sobre un fondo blanco o de color neutro, como se muestra en la Fig A.1.

A.1.1 *Tamaño y Estilo de las Letras*

1. En la impresión de Datos de Nutrición se usarán letras del tipo helvética negrilla y/o helvética regular, con un tamaño mínimo de 6 puntos. A fin de ajustar algunos formatos se permite hacer ligaduras entre letras hasta un valor de - 4 (ligaduras mas compactas reducen la legibilidad del texto).
2. Los nutrientes principales y sus porcentajes de Valor Diario aparecerán impresos en letras de 8 puntos del tipo helvética negrilla (el símbolo "%" deberá ser impreso usando el tipo helvética regular).
3. El título "Información Nutricional" podrá ser impreso usando el tipo franklin gótico grueso o el tipo helvética negrilla de 13 puntos o más, de tal manera que se pueda ajustar a todo lo ancho del rótulo justificándose a izquierda y derecha.
4. Los títulos "Tamaño de Porción" y "Porciones por Envase" deberán ser impresos en letras del tipo helvética regular 8 puntos, con 1 punto de "interlineado".
5. Los títulos de las tablas, por ejemplo: "Cantidad por Porción" deberán ser impresos en letras del tipo helvética negrilla de 6 puntos.
6. La cantidad absoluta del contenido de nutrientes (por ejemplo, "1g") así como los subgrupos de nutrientes deberán aparecer en letras del tipo helvética regular de 8 puntos, con 4 puntos de "interlineado".
7. Las vitaminas y minerales deberán aparece en letras de tipo helvética regular de 8 puntos, con 4 puntos de "interlineado" y separadas por puntos negros cuyo tamaño será de 10 puntos.
8. El texto que aparecerá abajo de la sección Vitaminas y Minerales deberá aparecer en letras del tipo helvética regular de 6 puntos, con 1 punto de "interlineado".

A.1.2 *Líneas de Separación*

1. Las secciones de mayor tamaño del texto estarán separadas por líneas de 7 puntos, como se muestra en el ejemplo. La información referente a Energía (Calorías) estará separada de la información de nutrientes por una línea de 3 puntos.
2. Los nutrientes individuales estarán separados por una línea fina o por una línea de 1/4 de punto, como se muestra en la Fig. A.1. La parte descendente de letras tales como p, q y g no debe tocar la línea de separación. La sección superior del rótulo (Información de Nutrientes) deberá tener 2 puntos de interlineado entre el texto y las líneas de separación. La sección inferior del rótulo (notas de pie) tendrá 1 punto de interlineado entre el texto y las líneas de separación.

(Continúa)

A.1.3 Recuadro

1. El rótulo deberá estar rodeado por un recuadro de líneas de 1/2 punto. La separación entre texto y líneas del recuadro será de 3 puntos.

FIGURA B.1 Formato recomendado del rótulo con información nutricional general, instrucciones para el diseño.

Información Nutricional
 Tamaño por porción 1 Taza (228 g)
 Porciones por envase 2
Cantidad por porción
Energía (Calorías) 260 kJ
 Energía de la grasa 120 kJ

% Valor Diario*	
Grasa Total 13 g	20%
Grasa Saturada 5 g	25%
Grasa <i>Trans</i> 0 g	
Colesterol 30 mg	10%
Sodio 660 mg	28%
Carbohidratos Totales 31g	10%
Fibra Dietética 0 g	0%
Azúcares 5 g	
Proteína 5 g	
Vitamina A 4% • Vitamina C 2%	
Calcio 15% • Hierro 4%	

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2 000 calorías. Sus valores diarios pueden ser más altos o más bajos dependiendo de sus necesidades calóricas:
 Energía: 8 500 kJ 10 625 kJ
 Calorías 2 000 2 500

Grasa Total	Menos que	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos que	20 g	25 g
Colesterol	Menos que	300 mg	300 mg
Sodio	Menos que	2 400 mg	2 400 mg
Carbohidrato total			300 g
Fibra dietética			25 g

Energía por gramo:
 Grasa 37 kJ • Carbohidratos 17 kJ • Proteína 17 kJ

Annotations:
 - Letra Helvética o similar regular de 8 puntos con interlineado de 1 punto (Title)
 - Letra Gótica Franklin gruesa o Helvética negra, justificada de izquierda a derecha, no menor de 13 puntos (Serving size)
 - Línea de separación de 7 puntos (Energy)
 - Letra Helvética negra de 6 puntos (Table header)
 - Recuadro con líneas de 1/2 punto y 3 puntos de separación entre el texto y línea del recuadro (Border)
 - Línea de separación de 1/4 de punto (Vitamin/Mineral line)
 - El texto debajo de la sección de vitaminas y minerales (nota de pie de página) es de 6 puntos con interlineado de 1 punto (Footnote)
 - Letra Helvética negra de 8 puntos con 4 puntos de interlineado (Table body)
 - Línea de 1/4 de punto centrada entre los nutrientes (a 2 puntos de espacio hacia arriba y 2 puntos de espacio hacia abajo) (Table rows)
 - Letra Helvética regular de 8 puntos con 4 puntos de interlineado (espaciado) (Footnote text)
 - Letra Helvética regular de 8 puntos con 4 puntos de interlineado y separación con puntos negros de 10 puntos (Footnote table)

Toda información en el recuadro nutricional debe usar:

- a) Un solo estilo de letra, fácil de leer
- b) Letras mayúsculas y minúsculas
- c) Un tamaño mínimo de letra de un punto
- d) Se requiere un tamaño de letra mínimo de 4 puntos para declaraciones de nutrientes y para vitaminas y minerales
- e) Un tipo de letra no condensado mas allá de un valor de -4

(Continúa)

A.1.4 Requisitos para el tamaño de letras. Toda información excepto los títulos de la Cantidad por Porción, el Porcentaje del Valor Diario, la notación de los Valores Diarios y la notación indicando las conversiones energéticas (calóricas), deben aparecer en un tipo de letra de no menos de 8 puntos. Las porciones que constituyen excepción deben aparecer en letras de no menos de 6 puntos.

A.1.5 Requisitos Obligatorios para Énfasis. Los títulos "Información Nutricional" "Cantidad por Porción" "Porcentaje del Valor Diario", los nombres de los nutrientes que no aparecen sangrados (Energía, Grasa Total, Colesterol, Sodio, Carbohidratos Totales y Proteína) y sus cantidades porcentuales, deben aparecer enfatizados en letras negrillas ó extra-negrillas (u otra forma de énfasis para distinguirlas de la demás información en el rótulo). No se permite el uso de impresiones revertidas (blanco sobre negro) como forma de énfasis. Ninguna otra información puede ser enfatizada.

A.1.6 Requisitos para las líneas Finas del Recuadro. Una línea fina centrada entre las líneas de texto debe separar el título Cantidad por Porción de las declaraciones energéticas (calóricas). Una línea fina debe también separar cada nutriente y su correspondiente declaración de Porcentaje del Valor Diario de los nutrientes que aparecen en la lista inmediatamente antes y después.

A.1.7 Requisitos para "Información Nutricional". La información debe ser presentada debajo de la declaración *Información Nutricional*, la cual debe aparecer en letras de mayor tamaño que cualquiera de las demás del rótulo nutricional y a todo lo ancho (centrada entre el borde derecho e izquierdo), a menos de que esto no sea práctico. Los rótulos nutricionales de forma horizontal están exentas de este requisito.

A.1.8 Requisitos del Tamaño de la Porción. La información sobre el tamaño de la porción debe aparecer inmediatamente después del título. Esta declaración debe incluir los siguientes elementos:

- a) tamaño de la porción
- b) porciones por envase. Esta declaración no es requerida para envases que contienen porciones individuales.
- c) El subtítulo Cantidad por Porción. Debe estar separado de la información sobre el tamaño de la porción, por una barra.

A.1.9 Especificaciones para la Información sobre Energía (Calorías). La información sobre energía debe aparecer inmediatamente después de la cantidad por porción. Debe declararse en una línea, con suficiente espacio para distinguir fácilmente entre Energía y Energía de Grasa. Sin embargo, si se declara Energía de Grasas Saturadas, la declaración de energía puede aparecer en columna, bajo el título Energía, seguida por Energía de Grasa y Energía de Grasa Saturada en forma sangrada.

A.1.10 Requisitos para % del Valor Diario. La columna titulada " % del Valor Diario", seguida por un asterisco, debe estar separada de la información de energía por una barra. El título debe estar colocado de manera tal que la lista de los nombres y las cantidades de los nutrientes aparezcan a la izquierda y debajo del título. La columna puede llevar como título " % del Valor Diario", "Porcentaje del Valor Diario", "Porciento VD" ó " % VD"

A.1.11 Requisitos para la Presentación de la "Información Nutricional". Excepto lo señalado para envases pequeños, la Información Nutricional (para nutrientes obligatorios), excepto vitaminas y minerales, debe ser declarada de la siguiente manera:

- a) El nombre de cada nutriente debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad, en peso, del nutriente usando "g" para gramos ó "mg" para miligramos, conforme sea apropiado.
- b) Una lista del Porcentaje del Valor Diario debe aparecer en una columna alineada bajo el título " % Valor Diario". Los porcentajes deben ser expresados en el valor entero más cercano, excepto el porcentaje para proteína, que puede ser omitido.
- c) El porcentaje es calculado dividiendo la cantidad real de cada nutriente, después de redondearla para su declaración en el rótulo, entre el "Valor Diario Recomendado" correspondiente a cada nutriente.
- d) Los porcentajes de nutrientes deben acogerse a las especificaciones señaladas en 5.3. El valor numérico debe estar seguido por el símbolo %.

(Continúa)

A.1.12 Requisitos para la Información sobre Vitaminas y Minerales. La Información Nutricional de vitaminas y minerales debe separarse de la información de los demás nutrientes con una barra. La información debe presentarse en forma horizontal, en una o dos líneas. Si se declaran más de 4 vitaminas y minerales, la información debe aparecer verticalmente con los porcentajes indicados bajo una columna titulada "% Valor Diario".

A.1.13 Requisitos para Notación de Valores Diarios. Una nota precedida por un asterisco, debe aparecer debajo de la declaración de vitaminas y minerales y debe estar separada de ella por una línea fina.

La nota debe decir:

Los Porcentajes de los Valores Diarios están basados en una ingesta diaria recomendada de 8500 kJ (2 000 calorías). Sus valores diarios pueden variar más o menos dependiendo de sus necesidades energéticas (calóricas).

(Continúa)

APÉNDICE Z

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

- Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1334-1:2000 *Etiquetado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos. (1Ra. Revisión)*
- Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2074:1996 *Aditivos alimentarios permitidos para consumo humano. Listas positivas. Requisitos.*

Z.2 BASES DE ESTUDIO

Norma Técnica Colombiana NTC 512-2 (revisión final octubre 2006) *Industrias alimentarias. Rotulado. Parte 2: Rotulado nutricional de alimentos envasados.* Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. 2006.

Código Alimentario Argentino, *Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos.* Resolución Conjunta MSyA 149/2005 y SAGPyA 683/2005.

CODEX ALIMENTARIUS. *Etiquetado de los alimentos.* Textos Completos, Cuarta edición. Roma 2005.

Code of Federal Regulations. CFR 21 *Food and Drugs Administration.* Parts 101. Washington 04-06

Reglamento Sanitario de los Alimentos DTO. Nº 977/96 D.OF. 13.05.97 Actualizado agosto 2006, Santiago de Chile. 2006.

Dietary Reference Intakes (DRIs): *Recommended Intakes for Individuals, Elements Food and Nutrition Board,* Institute of Medicine, National Academies, 2004 by the National Academy of Sciences. All rights reserved.

World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations. *Vitamin and mineral requirements in human nutrition* Second edition. Roma. 2004.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: NTE INEN 1 334-2 Primera revisión	TÍTULO: ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO. PARTE 2. ROTULADO NUTRICIONAL. REQUISITOS.	Código: AL 01.05-401
---	---	---------------------------------------

ORIGINAL:

Fecha de iniciación del estudio:

REVISIÓN:

Fecha de aprobación anterior por Consejo Directivo 1999-11-10
Oficialización con el Carácter de Obligatoria
por Acuerdo No. 2000 395 N de 2000-07-03
publicado en el Registro Oficial No. 118 de 2000-07-12

Fecha de iniciación del estudio: 2005-10

Fechas de consulta pública: de

a

Subcomité Técnico: ROTULADO DE ALIMENTOS

Fecha de iniciación: 2006-10-18

Fecha de aprobación: 2007-11-27

Integrantes del Subcomité Técnico:

NOMBRES:

Ing. Juan José Vaca (Presidente)
Sr. Raúl García
Eco. Mireya Tapia
Dra. Janet Córdova
Ing. Mario Marcial
Dra. Rosa Rivadeniera
Dra. Rosario Barrera
Dra. Carlota Yulan
Dra. Elizabeth Uribe
Dra. Alexandra Asimbaya
Ing. Fernando Jarrín
Dra. Alexandra Levoyer
Dr. Edison Vera
Dra. Cecilia Zamora
Dra. Loyde Triana
Dra. Meyra Manzo
Dra. Lucía Colem
Dr. Germán Robayo
Ing. Clara Benavides
Dr. Gonzalo Grijalva
Dr. Boris Alcívar
Dra. Carmen Carrión
Dra. Rocío Rivadeneira
Dra. Luz Amelia Galárraga
Dra. Indira Delgado
Dra. Martha Vega
Ing. Marco Solano
Dra. Alexandra Tehanga
Dra. María Rosa Troya
Dr. Ramiro Valarezo
Dra. Ana Bustos
Dra. Catalina Nieto
Ing. Manuel Mazaquiza
Ing. Norma Santamaría
Dr. Carlos Abad
Ing. Manuel Auquilla
Dr. Jorge Coba
Dra. Ximena Matheu
Dra. Nelly Moreno
Dra. Elizabeth Pérez
Ing. Gustavo Murillo
Ing. María Augusta Viteri
Dra. Miriam Gaibor
Ing. Diego Avilés
Ing. Javier Chumo
Ing. Belem Manzano
Dra. Silvia Real
Dra. Liliana Bohórquez
Dra. Narcisa Quito
Dra. Consuelo Pardo
Dr. Raúl Valverde

INSTITUCIÓN REPRESENTADA:

REFRESHMENT PRODUCT SERVICES ECUADOR
ECUASAL
SUPERMAXI
KRAFT FOODS ECUADOR
COLEGIO DE INGENIEROS DE ALIMENTOS
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE, QUITO
DECAB – ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL
UNILEVER ANDINA
THE TESALIA SPRINGS C.O.
GRUPO SUPERIOR
CONFITECA
INDUQUITO S.A.
INGENIO ECUDOS S.A.
INDUSTRIAS TONI S.A.
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE, GUAYAQUIL
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE, GUAYAQUIL
GRUPO MODERNA
BUSTAMANTE – BUSTAMANTE
SUMESA
KRAFT FOODS ECUADOR
DPA- ECUAJUGOS
COMPAÑÍA EUATORIANA DEL TÉ
PYDACO
DIBEAL - ANTURIOS
ALPINA ECUADOR
CADBURY
CERVECERÍA ANDINA S.A.
SUPERMAXI
NESTLÉ
NESTLÉ
FABARA ABOGADOS CIA. LTDA.
INDULAC
COLEGIO INGENIEROS EN ALIMENTOS, QUITO
CIA. AZUCARERA VALDEZ
CIA AZUCARERA VALDEZ
DESTILERÍA ZHUMIR
DPA (NESTLÉ FONTERRA)
ILSA S.A.
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE, QUITO
PRONACA
CIA. AZUCARERA VALDEZ
PROLOCEKI S.A.
ALIMEC S.A.
INALECSA
CIA ELABORADOS DE CAFE ELCAFE C.A.
SIPIA S.A.
ECUAVEGETAL
LECHERA ANDINA
LECHERA ANDINA
OMNILIFE DEL ECUADOR
PROLAC

NOMBRES:

Tlga. Tatiana Gallegos
Ing. Ángel Tambo
Ing. Benito Mendoza
Sr. Marcelo Maldonado
Sr. Santiago Gómez
Dra. Virginia Trujillo
Sr. Washington Casamen
Ing. Juan Carlos Carbonell
Ing. Daniela Aulestia
Ing. Ximena León
Dr. Bladimir Acosta
Dra. Eunice Vásconez
Dra. Lorena Goetschel
Dra. María Zambrano
Dra. Jimena Raza
Dra. María Elvira Muñoz
Dra. Sofía Almeida
Dra. Luisa Alemán
Ing. Eduardo Guerrero
Ing. Mario Calle
Ing. Verónica Gerrón
Ing. Cristian Cevallos
Ing. Víctor Hugo Santamaría
Ing. Darío Solórzano
Dra. Verónica Larrea
Dr. Carlos Pilamunga
Dra. Alexandra Pazmiño
Dra. Teresa Pérez
Dra. Gladis Fonseca
Dr. Marco Calderón
Dra. Mónica Sosa
Ing. Danny Fiallos
CPA Patricia Valle
Sr. Carlos Jaramillo
Sr. Mario Arcos
Dra. Loyda Villasís
Ing. María E. Dávalos (Secretaría Técnica)

INSTITUCIÓN REPRESENTADA:

MINISTERIO DE SALUD - ALIMENTOS
SESA - PCH
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
GLUS – HERMED
GLUS – HERMED
DÁNDELION S.A.
HIDRO 2
MAXIPAN
MAXIPAN
CÁMARA DE INDUSTRIALES DE PICHINCHA
UNIVERSIDAD CENTRAL
FERRERO DEL ECUADOR
GRUPO SUPERIOR
LICORESA S.A.
FABRICA JURIS CIA. LTDA.
VITAL TEST
FABARA ABOGADOS CIA. LTDA.
UNIVERSIDAD CENTRAL FACULTAD DE VETERINARIA
PRODUCTOS SAN JOSÉ
UNIVERSIDAD CENTRAL FACULTAD INGENIERIA QUÍMICA
EL ORDEÑO S.A.
DPA (NESTLÉ – FONTEERRA)
DPA (ECUAJUGOS)
DPA (NESTLÉ – FONTEERRA)
PRONACA
ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
DIRECCIÓN METROPOLITANA DE SALUD
LEVAPAN DEL ECUADOR S.A.
LEVAPAN DEL ECUADOR S.A.
DPA (ECUAJUGOS)
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE, QUITO
CÁMARA DE INDUSTRIALES DE PICHINCHA
TIENDAS INDUSTRIALES ASOCIADAS, TIA
DISNAC S.A.
DISNAC S.A.
LA INDUSTRIA HARINERA S.A.
INEN - REGIONAL CHIMBORAZO

Otros trámites:

El Directorio del INEN aprobó este proyecto de norma en sesión de 2007-07-23

Oficializada como: Obligatoria
Registro Oficial No. 403 de 2008-08-14

Por Resolución No. 091-2008 de 2008-07-24

Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre
Casilla 17-01-3999 - Telfs: (593 2)2 501885 al 2 501891 - Fax: (593 2) 2 567815
Dirección General: [E-Mail:furresta@inen.gov.ec](mailto:furresta@inen.gov.ec)
Área Técnica de Normalización: [E-Mail:normalizacion@inen.gov.ec](mailto:normalizacion@inen.gov.ec)
Área Técnica de Certificación: [E-Mail:certificacion@inen.gov.ec](mailto:certificacion@inen.gov.ec)
Área Técnica de Verificación: [E-Mail:verificacion@inen.gov.ec](mailto:verificacion@inen.gov.ec)
Área Técnica de Servicios Tecnológicos: [E-Mail:inencati@inen.gov.ec](mailto:inencati@inen.gov.ec)
Regional Guayas: [E-Mail:inenguayas@inen.gov.ec](mailto:inenguayas@inen.gov.ec)
Regional Azuay: [E-Mail:inencuenca@inen.gov.ec](mailto:inencuenca@inen.gov.ec)
Regional Chimborazo: [E-Mail:inenriobamba@inen.gov.ec](mailto:inenriobamba@inen.gov.ec)
URL:www.inen.gov.ec