



EL
ETIQUETADO
DE LOS
ALIMENTOS
Y SU
NORMATIVA

Déborah López



LA ETIQUETA ES UN ELEMENTO IMPORTANTE EN LA IDENTIFICACIÓN DE UN PRODUCTO, QUE TRANSMITA INFORMACIÓN COMPRENSIBLE, SEGURA Y CONFIABLE AL CONSUMIDOR.





EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DEBE CUMPLIR LO ESTIPULADO EN LA LEGISLACIÓN APLICABLE A LA MATERIA EN LA UNIÓN EUROPEA.

La normativa es aplicable tanto al producto destinado al consumidor final como a restaurantes y colectividades.

ESTA NORMATIVA ESTÁ SUJETA A ACTUALIZACIONES PERIÓDICAS, NO OBSTANTE SIEMPRE SE RIGE POR LOS PRINCIPIOS DE SEGURIDAD ACCESIBILIDAD, Y FIABILIDAD.

Puedes consultar la normativa en vigor en la web asean.gob.es.

SEGÚN ESTA NORMATIVA, LOS PRINCIPIOS GENERALES DEL ETIQUETADO SON:



EL ETIQUETADO Y LAS MODALIDADES DE REALIZARLO NO DEBERÁN SER DE TAL NATURALEZA QUE INDUZCAN A ERROR AL COMPRADOR, ESPECIALMENTE:

1. Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.
2. Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.
3. Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.
4. Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

Estas prohibiciones se aplican de igual forma a la

presentación de los productos alimenticios y a su publicidad.

EN OTRAS PALABRAS, LA NORMATIVA ESPAÑOLA EXIGE QUE LA INFORMACIÓN QUE FIGURE EN LA ETIQUETA SEA:

- LEGIBLE, COMPRENSIBLE, FÁCILMENTE VISIBLE.
- DEBE SER VERAZ, NO PUEDE INDUCIR A ERROR SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.
- NO PUEDE ATRIBUIR AL PRODUCTO EFECTOS O PROPIEDADES QUE NO POSEA, NI SUGERIR QUE TIENEN CARACTERÍSTICAS ESPECIALES CUANDO OTROS PRODUCTOS SIMILARES TAMBién LAS TENGAN.
- NO SE PUEDE ATRIBUIR AL PRODUCTO EFECTOS O PROPIEDADES TERAPÉUTICAS DE UNA ENFERMEDAD, (CON LA EXCEPCIÓN DE LAS AGUAS MINERALES Y LOS PRODUCTOS DESTINADOS A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL, COMO LOS ALIMENTOS TOLERADOS POR DIABÉTICOS, O LOS ALIMENTOS SIN GLUTEN).

12 CUESTIONES QUE TIENEN QUE APARECER EN EL ETIQUETADO DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO

Es importante que adquieras únicamente productos correctamente etiquetados en los que se pueda conocer quién es responsable de su puesta en el mercado.

Denominación del alimento. **1**

Lista de ingredientes e indicación cuantitativa de los mismos cuando figuren destacados en la etiqueta. **2**

Sustancias que puedan causar alergias o intolerancias. **3**

Cantidad neta. **4**

Fecha de duración mínima o fecha de caducidad. **5**

Condiciones especiales de conservación y de utilización. **6**

Nombre o razón social y dirección de la empresa alimentaria. **7**

País de origen o lugar de procedencia. **8**

Modo de empleo, que permita un uso apropiado del alimento. **9**

Grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2%. **10**

Lote, que permite conocer la trazabilidad del producto. **11**

Información nutricional. **12**

La nueva y mejorada etiqueta de Información nutricional – Cambios clave



FDA

U.S. FOOD & DRUG
ADMINISTRATION

La Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos ha finalizado una nueva etiqueta de Información nutricional para los alimentos envasados que le facilitará tomar decisiones informadas sobre los alimentos que apoyan una dieta saludable. La etiqueta actualizada tiene un nuevo diseño y refleja la información científica actual, incluido el vínculo entre la dieta y las enfermedades crónicas.

1. Porciones

El número de "porciones por envase" y el "tamaño de la porción" han aumentado y ahora están en letras más grandes y/o en negritas. Los tamaños de las porciones se han actualizado para reflejar lo que las personas realmente comen y beben en la actualidad. Por ejemplo, el tamaño de la porción para el helado era previamente 1/2 taza y ahora es 2/3 de taza.

También hay nuevos requisitos para ciertos tamaños de paquetes, tales como los que tienen entre una y dos porciones o son más grandes que una sola porción, pero se podrían consumir en una o varias sentadas.

2. Calorías

Las "calorías" ahora se indican en letras más grandes y en negritas.

3. Grasa

Las "calorías de la grasa" se han eliminado debido a que las investigaciones muestran que el tipo de grasa consumida es más importante que la cantidad.

4. Azúcares añadidos

Los "azúcares añadidos" en gramos y como un Porcentaje de valor diario (%VD) ahora es obligatorio en la etiqueta. Los "azúcares añadidos" incluyen los azúcares que se han agregado durante el procesamiento o envasado de los alimentos. Los

Etiqueta actual

Nutrition Facts

Serving Size 2/3 cup (55g)
Servings Per Container About 8

Amount Per Serving

Calories	230	Calories from Fat 72
Total Fat 8g	12%	% Daily Value*
Saturated Fat 1g	5%	
Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg	0%	
Sodium 160mg	7%	
Total Carbohydrate 37g	12%	
Dietary Fiber 4g	16%	
Sugars 1g		
Protein 3g		

Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.

Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

Etiqueta nueva

Nutrition Facts

1 8 servings per container
Serving size 2/3 cup (55g)

2 Amount per serving

Calories 230

3 Total Fat 8g 10%
Saturated Fat 1g 5%

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 160mg 7%

Total Carbohydrate 37g 13%
Dietary Fiber 4g 14%

Total Sugars 12g

Includes 10g Added Sugars 20%

4 Protein 3g

5 Vitamin D 2mcg 10%

Calcium 260mg 20%

Iron 8mg 45%

Potassium 235mg 6%

6 * The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Los fabricantes deberán utilizar la nueva etiqueta para el 26 de julio de 2018, y las empresas pequeñas tendrán un año adicional para cumplir con el requisito. Durante este tiempo de transición, usted verá la etiqueta actual de Información nutricional o la nueva etiqueta en los productos.

datos científicos muestran que es difícil satisfacer las necesidades de nutrientes mientras se mantiene dentro de los límites de calorías si consume más del 10 por ciento de su total de calorías diarias del azúcar añadido.

5. Nutrientes

Se ha actualizado la lista de nutrientes que son requeridos o permitidos en la etiqueta. La vitamina D y el potasio ahora son requeridos en la etiqueta, debido a que los estadounidenses no siempre consumen las cantidades recomendadas. Las vitaminas A y C ya no son requeridas, ya que las deficiencias de estas vitaminas son raras hoy en día. Se debe indicar la cantidad real en gramos además del %VD para la vitamina D, el calcio, el hierro y el potasio.

Los valores diarios para los nutrientes también se han actualizado con base en las pruebas científicas más recientes. Los valores diarios son las cantidades de referencia de los nutrientes a consumir o que no se deben exceder, y se utilizan para calcular el %VD.

6. Nota a pie de página

La nota a pie de página en la parte inferior de la etiqueta ha cambiado para explicar mejor el significado del %VD. El %VD le ayuda a entender la información nutricional en el contexto de una dieta total diaria.



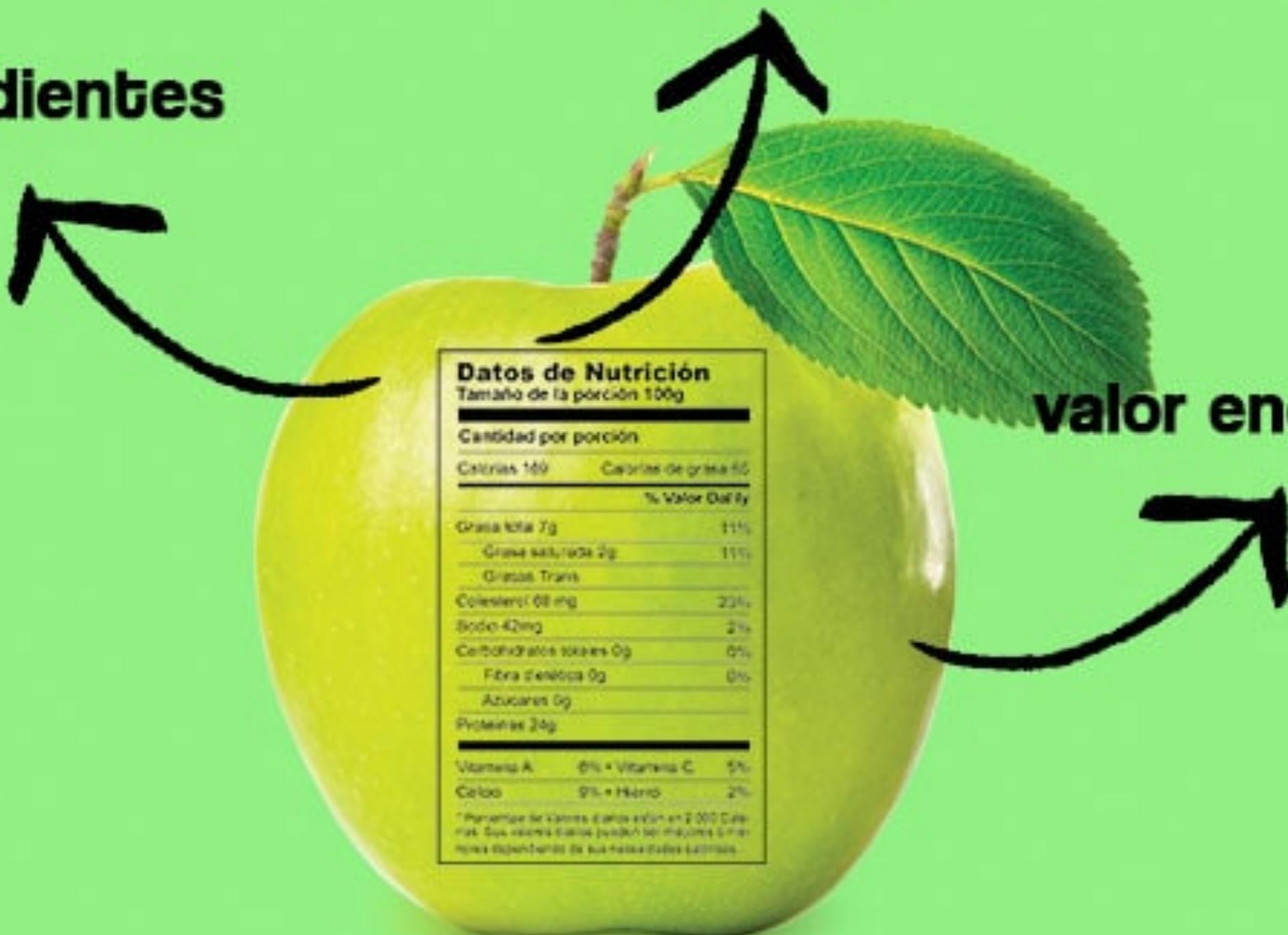
**¿COMO COMPRENDER LAS
ETIQUETAS DE LOS
ALIMENTOS?**



ingredientes

aditivos

valor energético



TENGAMOS EN CUENTA CUATRO ELEMENTOS, POR ORDEN

1. LA LISTA DE INGREDIENTES

Además de conocer la composición de los alimentos, los ingredientes que **aparecen en las etiquetas de los alimentos se reflejan en orden descendente de cantidad**, por lo que de un solo vistazo podemos descubrir en qué proporción se encuentran cada uno de ellos.



Ingredientes 100% naturales especialmente seleccionados para tomar **en cualquier momento y lugar**.

YOGUR Y PURÉS Y ZUMOS DE FRUTAS parcialmente a partir de concentrado**

INGREDIENTES: YOGUR pasteurizado después de la fermentación (42%), frutas (40%) (puré de fresa (10%), zumos de pera, uva y manzana a partir de concentrado), azúcar, almidones (maíz y arroz), zumo de limón a partir de concentrado, mineral (citrato cálcico), concentrado de zanahoria morada y grosella negra y aromas naturales.

**Yogur pasteurizado después de la fermentación.

Con leche

Con lactosa

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios	por 100 g
Valor energético	336 kJ 80 Kcal
Grasas	1,4 g
de las cuales saturadas	0,9 g
Hidratos de Carbono	13,9 g
de los cuales azúcares	11,3 g
Fibra alimentaria	0,3 g
Proteínas	2,7 g
Sal***	0,03 g
Calcio****	150 mg

***El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural.

****18% sobre el valor de referencia.

2. LOS ADITIVOS ARTIFICIALES

Los aditivos artificiales **siempre se reflejan a continuación de los ingredientes.**

Cada vez más se fomenta el consumo de alimentos naturales que hayan sido elaborados sin aditivos sintetizados artificialmente, de ahí que esta información sea muy relevante.

Contradicatoriamente, a pesar de su importancia suele ser la que mayor confusión provoca, ya que **los códigos utilizados para indicar los aditivos escapan del conocimiento de la población generalmente.**

Muchos de los aditivos utilizados se reflejan a través de los siguientes códigos:

- E1 (y dos nº más) Colorantes
- E2 (y dos nº más) Conservantes
- E3 (y dos nº más) Antioxidantes
- E4 (y dos nº más) Consiguen la textura deseada
- E5 (y dos nº más) Regulan la acidez
- E620 a E 635 Potencian el sabor
- E901 a E 904 Aportan brillo y lustre
- E950 a E 967 Edulcorantes



3. LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción: es la parte más importante ya que toda la información nutrimental estará calculada en esa porción

Número de porciones por paquete: nos sirve para sacar el total de nutrimentos que contiene un paquete

Gramos de carbohidratos totales (Hidratos de carbono): el total se debe ajustar a lo recomendado en el plan de alimentación personalizado

Fibra dietética: Se considera alto contenido de fibra al tener 5g por porción

Identificar los azúcares dentro de los gramos de Carbohidratos: elegir alimentos cuyos carbohidratos no sean principalmente azúcares



Grasas (Lípidos): el total se debe ajustar a lo recomendado en el plan de alimentación personalizado. Se recomienda que no contenga más de 3g por porción

Grasas: La mínima cantidad debe estar en las grasas saturadas y grasas trans, aunque es preferible que no las contenga

Colesterol: es recomendable que no sea mayor a 20mg

Sodio: éste no debe ser >140mg por porción

Proteínas: el total se debe ajustar a lo recomendado en el plan de alimentación personalizado

Revisar los porcentajes de los micronutrientos (vitaminas y minerales). Si son inferiores al 5%, el producto no se considera buena fuente de ese nutriente.



INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 vaso 200 ml

Porciones por envase: 5

100ml 1 porción

Energía (kcal)	36	72
Proteínas (g)	3.5	7.0
Grasa total (g)	0.1	0.2
H. de C. disp. (g)	5.2	10.4
Lactosa (g)	5.2	10.4
Sodio(mg)	48	96
Potasio(mg)	165	330
Vitamina B2 (mg)	0.2	24 %
Vitamina B12(µg)	0.3	50 %
Calcio (mg)	128	32 %
Fósforo (mg)	103	26 %
Magnesio (mg)	12	8 %
Iodo (µg)	9	13 %
Zinc (mg)	0.4	5 %

CANTIDAD EN 90 ml

NÚMERO DE PORCIONES
POR ENVASE

CANTIDAD DE NUTRIENTES
POR PORCIÓN

COMO PORCENTAJE DE LA DOSIS
DIARIA RECOMENDADA

PORCIÓN EN
MEDIDAS CASERAS

CANTIDAD DE
NUTRIENTES POR 100 ml

CONTENIDOS DE
VITAMINAS Y MINERALES
POR 100 g O 100 ml

(*): % en relación a la Dosis Diaria Recomendada

ELEMENTOS QUE FORMAN LA TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

VALOR ENERGÉTICO

Medido en kilojulios 'kJ' y kilocalorías 'kcal'. Refleja las calorías o energía que el alimento aporta a través de los macronutrientes.

Lo importante no sólo es el valor en sí mismo, sino que debe analizarse el origen de estas calorías, ya que puede haber dos alimentos con idéntico valor energético, pero en el que uno de ellos tiene un alto contenido en azúcares (carbohidratos) y otro en proteínas.

MACRONUTRIENTES

- Carbohidratos (aportan 4 kcal/g de alimento)

Dentro de este grupo se encuentran los azúcares o glúcidos.

El aporte de carbohidratos **no debe superar el 55% de las calorías (275 g)***, además de este porcentaje los **azúcares nunca deben superar los 25 g (10%) diarios**.

Referencia:

Alimento con 15/100 g de azúcar à Alimento alto en azúcar.

Los productos 'sin azúcar' son aquellos en los que **no se incorporan azúcares añadidos, tan sólo los presentes de forma natural** en los ingredientes para elaborarlo.

- Proteínas

Nutriente responsable del crecimiento muscular.

- Grasas (aportan 9 kcal/g de alimento)

Nunca deben superar el 30% de las calorías (67 g)* diarias.

Referencia:

Alimento con 15/100 g de grasas à Alimento alto en grasas.

Alimento con 3/100 g de grasas à Alimento bajo en grasas.

*Para una dieta de 2000 kcal

Las grasas más perjudiciales son las insaturadas, además la legislación no obliga a que estén reflejadas por lo que pasan totalmente desapercibidas, pero podrás detectar su presencia bajo el nombre 'aceites o grasas hidrogenadas'.

MICRONUTRIENTES

- Vitaminas: A, C, D, E, K y las del grupo B (tiamina, riboflavina, niacina, ácido pantoténico, biotina, vitamina B 6, vitamina B 12, folato o ácido fólico).
- Minerales: calcio, fósforo, magnesio, potasio, azufre, cloro, sodio, hierro, manganeso, cobre, selenio, yodo, cobalto, cinc y flúor.

Datos de Nutrición

Tamaño de la porción 100g

Cantidad por porción

Calorías 169	Calorías de grasa 65	% Valor Daily
Grasa total 7g	11%	
Grasa saturada 2g	11%	
Grasas Trans		
Colesterol 68 mg	23%	
Sal 12mg	2%	
Carbohidratos totales 0g	0%	
Fibra dietética 0g	0%	
Azúcares 0g		
Proteínas 24g		
Vitamina A	6% • Vitamina C	5%
Calcio	9% • Hierro	2%

* Porcentaje de Valores diarios están en 2.000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.



Tamaño por Ración

Esto le dice lo que se considera como una ración de este producto. Cada nutriente en la lista de la etiqueta está basado en esta cantidad.

Calorías

Las calorías son una unidad de energía. Las calorías en los alimentos vienen de los carbohidratos, proteína y grasa. Las calorías nos dan energía que necesitamos para poder pensar y jugar.

% Valor Diario

Este valor le dice el porcentaje del valor diario que usted está obteniendo, el cual es la cantidad recomendada de un nutriente que usted necesita por día. Un alimento que tenga más del 20% de valor diario de un nutriente es una buena fuente de ese nutriente.

Colesterol

El colesterol se encuentra solo en productos animales. Usted debe evitar comer mucho colesterol, especialmente si tienes el colesterol en tu sangre elevado.

Carbohidratos Totales

Los carbohidratos le dan energía a sus músculos y cerebro. Ciertas clases de carbohidratos a veces están incluidos en la etiqueta:

Fibra: Esta ayuda con la digestión y mantiene el estómago lleno entre las comidas

Azúcares: Esta es importante para la energía instantánea, pero comer demasiada azúcar puede ser dañino.

Datos de Nutritión

Tamaño por Ración
Raciones por Envase

Cantidad por Ración

Calorías	Calorías de la grasa
----------	----------------------

% Valor Diario*

Grasa Total

Grasa Saturada

Acido Graso Trans

Colesterol

Sodio

Carbohidratos Totales

Fibra Dietética

Azúcares

Proteína

Vitamina A

Vitamina C

Calcio

Hierro

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2,000	2,500
Grasa total	Menos que	65g	80g
Grasa sat.	Menos que	20g	25g
Colesterol	Menos que	300mg	300mg
Sodio	Menos que	2,400 mg	2,400 mg
Carbohidratos Totales		300g	375g
Fibra dietética		25g	30g

Calorías por gramo
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Proteína 4

Anotaciones a pie de la página

Esto nos hace recordar que los valores diarios vienen de la recomendación de un plan alimenticio de 2,000 calorías. La mayoría de los adolescentes necesitan más de esta cantidad a medida que ellos crecen en estatura, desarrollan su masa muscular y se mantienen activos. Sus necesidades pueden ser más altas o bajas, mantén en mente que esto es solo un promedio. Estos porcentajes de valores diarios no son para

Raciones por Envase

Esto le dice cuantas raciones puedes conseguir de ese envase. Algunos envases tienen solo una ración, pero la mayoría tienen más de una ración en cada envase.

Calorías de la grasa

Este es el número de calorías que vienen de la grasa. No es el porcentaje de grasa en el alimento.

Grasa Total

La grasa es esencial en nuestros cuerpos. Hay 4 clases de grasa. La grasa monosaturada y la grasa polisaturada son los tipos de grasa que son saludables para el corazón. La grasa saturada y la grasa trans no son saludables para el corazón y deben ser limitadas.

Sodio

El sodio te dice cuanta sal se encuentra en los alimentos. La gente con presión alta a veces se le pide que sigan una dieta baja en sodio. El comer menos de 2400 mg de sodio cada día es recomendado.

Proteína

Este nutriente es usado para desarrollar la masa muscular y combatir infecciones. Las adolescentes necesitan usualmente 60 gramos de proteína cada día.

Vitaminas/Minerales

Esto le dice el porcentaje diario para la vitamina A y la vitamina C, calcio y hierro que usted consigue de este alimento. Otras vitaminas y minerales pueden ser incluidos en esta sección.



4. CONTENIDO EN SAL

Un ingrediente importantísimo para nuestro organismo y especialmente para las personas que sufren de hipertensión.

Este ingrediente ya no puede aparecer reflejado como *sodio*.

Referencia:
Alimento con 1,25/100 g de grasas à Alimento alto en sal.
Alimento con 0,25/100 g de grasas à Alimento bajo en sal.

Cómo leer las etiquetas de los alimentos

Cómo leer las etiquetas

LISTA DE INGREDIENTES:

- Los ingredientes aparecen de mayor a menor cantidad presente en el alimento.
- Si no tiene más de cinco ingredientes es buena señal.

GRASAS:

- No debe superar el 30%.
- El porcentaje de grasa saturada debería ser menor de la mitad del porcentaje de grasa total.

PROTEINAS:

- Fuente de proteína: Contenido mínimo del 12%.
- Alto contenido en proteína: Contenido mínimo del 20%.

SAL:

- La cantidad máxima consumida al día no debe superar los 5g de sal (2g de Na)
- Mucha sal: 1,25 gramos por 100 g.
 - Poca sal: 0,25 gramos por 100 g.

Ingredientes: Aguacate, tomate, ajo, zumo de limón, especias.

	Por 100g	Por ración de 45g
VALOR ENERGÉTICO	1865 kJ 444 kcal	839 kJ 200 kcal
GRASAS: de las cuales saturadas	14 g 1,4 g	6,5 g 0,8 g
HIDRATOS DE CARBONO: de los cuales azúcares	69 g 22 g	31 g 10 g
PROTEÍNA	7 g	3,2 g
FIBRA	5,6 g	2,5 g
SAL	0,35 g	0,16 g

VALOR ENERGETICO:

- No nos da información importante.
- Fijarse en los valores medidas por 100g y no en los gramos por ración.

HIDRATOS DE CARBONO:

- Si en la lista de ingredientes no aparece el azúcar, el azúcar en este alimento no es azúcar libre.
- La OMS no recomienda un consumo de azúcar libre superior al 25%.

FIBRA ALIMENTARIA:

- Fuente de fibra: >3 g por 100g.
- Alto contenido en fibra: >6g por 100g.

VITAMINAS Y MINERALES

- Alto contenido en (nombre de la vitamina o el mineral): ≤ 30% del VRN.
- Fuente de (nombre de la vitamina o el mineral): ≤ 15% del VRN.

¿Qué debo leer de esta etiqueta?

Los ingredientes se listan de **MAYOR** cantidad a **MENOR** cantidad, es decir los ingredientes que están de primero se encuentran en **Mayor cantidad en el alimento.**

La medida de 93 kcal indica que si come 10 piezas de granola, estará consumiendo **93 calorías Kcal**

Un alimento bajo en **colesterol** tiene menos de **20 mg** por porción.
Dieta normal **300 mg**
Dieta Baja **200 mg**

Evite el **EXCESO** de las grasas y el sodio

Carbohidratos, la fibra dietética alta es preferible consumir **25-30 gr /día**, mientras que los azúcares deben ser bajos.



Cuántas porciones de un alimento puede comer en un día?
1 = 10 Uds.

Por c/93 Kcal que consuma de este alimento, **16** de ellas son de grasa, ya vienen incluidas en las 93 calorías totales. Un alimento es bajo en calorías si tiene **menos de 40 kcal** por porción.

Dieta de **2000** calorías esto cubre un **3%** de la grasa necesaria en 24 horas (1 día)

Bajo en sodio si tiene **MENOS de 140 mg/porción.**
MAXIMO 2300 mg de sodio en un día
= 1 cda de sal.

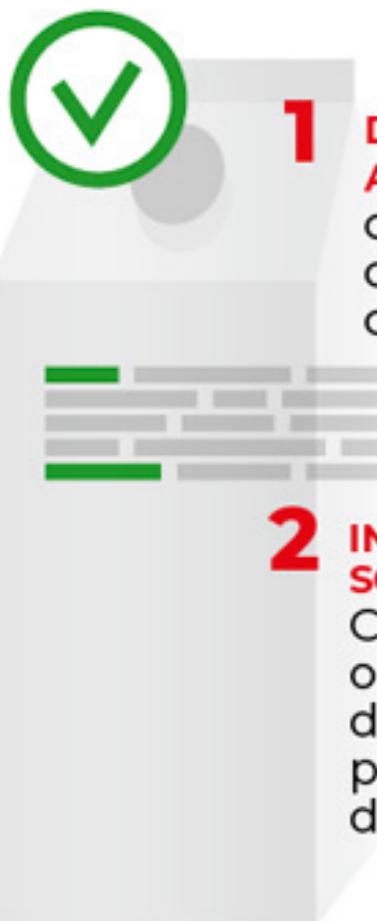
En general se considera que un porcentaje menor de **5%** de cualquier nutriente indica que el alimento tiene **BAJO CONTENIDO** del mismo, vitaminas, minerales, etc

Si el porcentaje es mayor de **20%** se considera que el contenido es **ALTO**

Al final del día se debe cubrir un **100%** de los requerimientos considerando todos los alimentos que comió para evitar enfermedades.

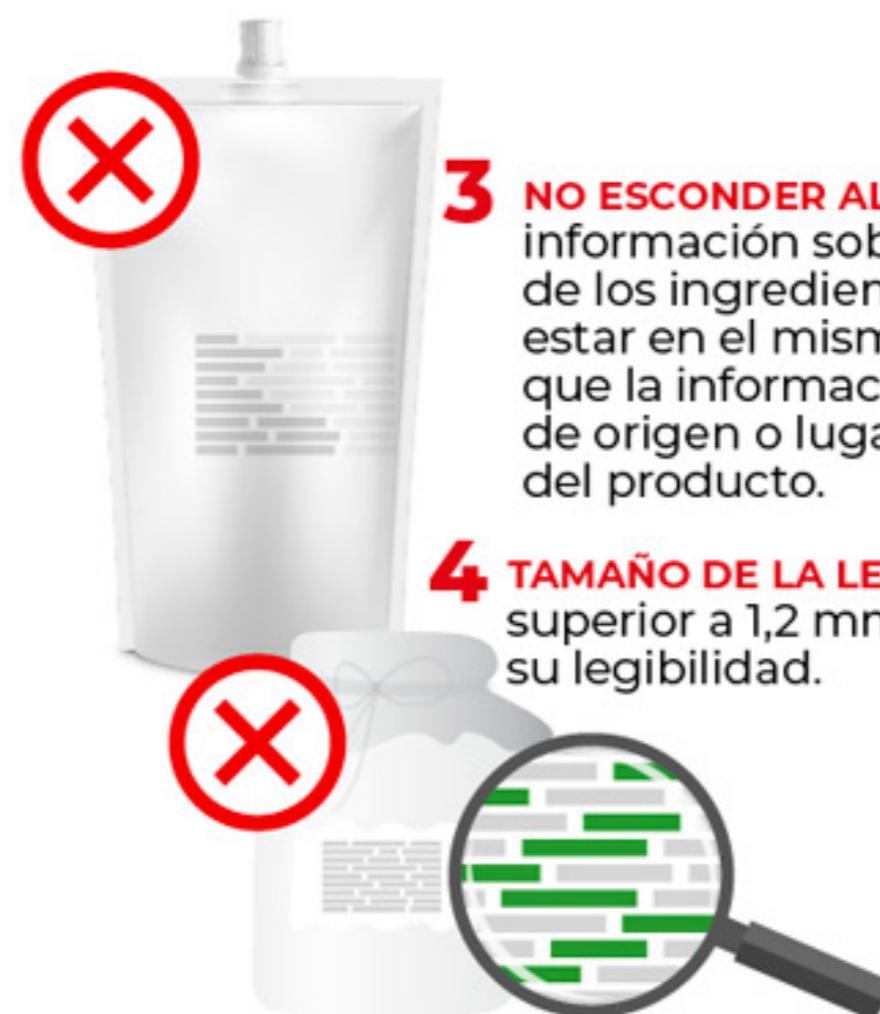
NUEVA NORMA DEL ETIQUETADO DE ALIMENTOS:

Los consumidores podrán disponer de más información, más clara y ordenada sobre la procedencia de los alimentos:



- 1 DETALLE DEL PAÍS DE ORIGEN DEL ALIMENTO.** Es obligatorio cuando omitirlo pueda llamar a engaño al consumidor sobre el origen real del producto.

- 2 INFORMACIÓN CLARA Y PRECISA SOBRE EL INGREDIENTE PRIMARIO.** Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de éste, la información deberá ser precisa. Sin nombres inventados de regiones o zonas geográficas.



- 3 NO ESCONDER ALGUNOS DATOS.** La información sobre la procedencia de los ingredientes tendrá que estar en el mismo campo visual que la información sobre el país de origen o lugar de procedencia del producto.

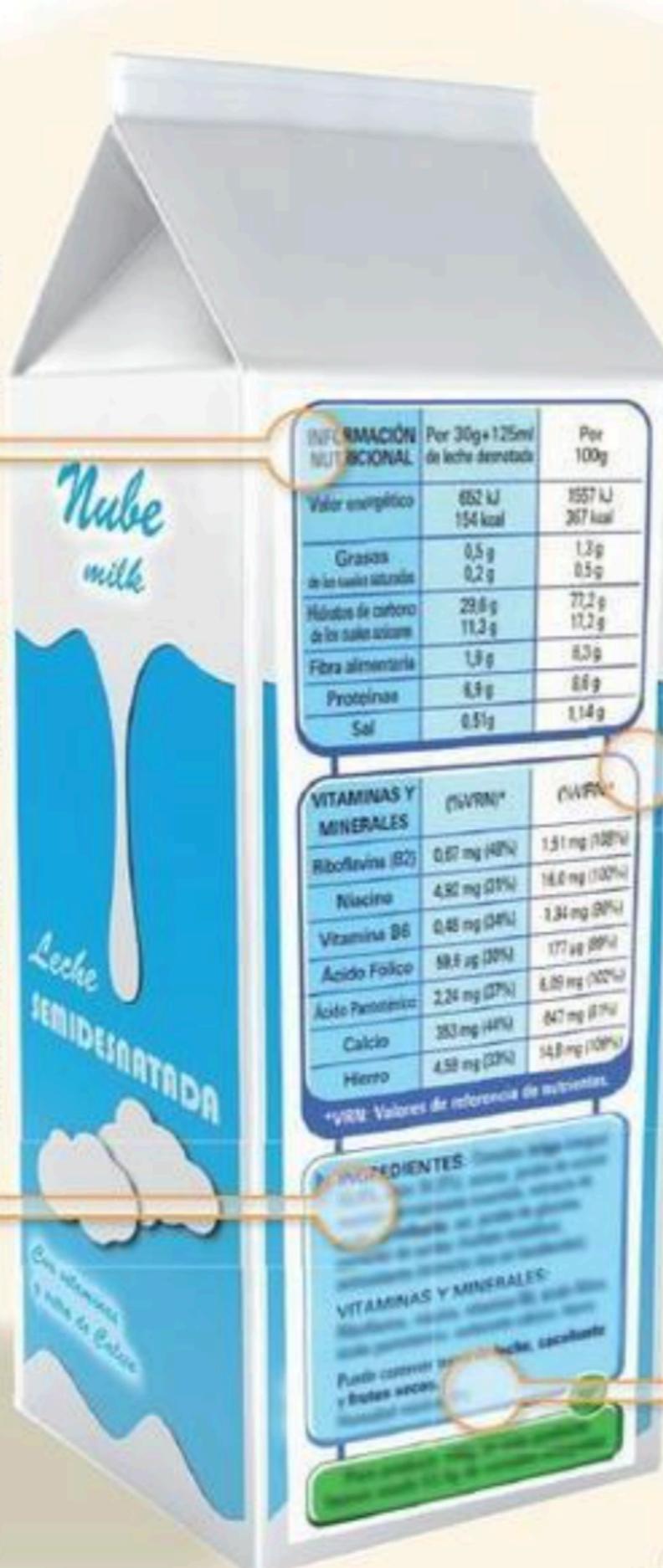
- 4 TAMAÑO DE LA LETRA.** Igual o superior a 1,2 mm para garantizar su legibilidad.

El nuevo etiquetado de los envases

Las letras de las etiquetas serán más grandes.

Para los envases de más de 80 cm² el tamaño mínimo de la letra será 1,2 mm de altura, y en los de tamaño inferior, de 0,9 mm

Etiquetado de nanoingredientes: será obligatoria la indicación en la lista de ingredientes de todos los nanomateriales con función de ingredientes, presentes en el producto final, seguidos de la palabra «nano»



El etiquetado nutricional será obligatorio para todos los alimentos a partir del 13/12/2016. Incluirá información sobre energía, grasas saturadas, hidratos de carbono, proteínas, azúcares y sal por cada 100 gr o 100 ml. La información nutricional obligatoria se puede complementar voluntariamente con los valores de otros nutrientes como: ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas o minerales

Los posibles alérgenos deberán estar bien visibles y utilizar una tipografía diferente

DECLARACIÓN DE NUTRIENTES:

Es la información sobre el aporte de energía, proteínas, hidratos de carbono, grasa, vitaminas o minerales que contienen los productos alimenticios.



PROPIEDADES SALUDABLES:

Son mensajes que relacionan los alimentos con el estado de salud de las personas

PROPIEDADES NUTRICIONALES:

Son mensajes en que se destaca el contenido de nutrientes. Fibra dietética o colesterol de un alimento

TAMAÑO DE LETRA

- En envases de más de 80² cm²: Mínimo 1,2 mm de altura de la "x"
- Envases de menos de 80² cm²: Mínimo 0,9 mm de altura de la "x"

ALÉRGENOS

Deben destacarse tipográficamente (con diferente color, en negrita, o con distinto tipo de letra).

TIPO DE ACEITE

Se debe indicar si es aceite de palma, de girasol, de oliva...

ETIQUETADO NUTRICIONAL

Se deben indicar las cantidades por 100 gramos o 100 mililitros (para poder comparar productos) y el % que representa sobre la cantidad diaria recomendada para un adulto.

COMPRA ON LINE

La información debe estar disponible también en compras por internet



TODO JUNTO

La información nutricional debe estar en el mismo campo visual, no desperdigada en diferentes caras del envase.



ORIGEN

Obligatorio hasta ahora:

- Miel
- Aceite de oliva
- Frutas
- Verduras
- Pescados
- Carne de vacuno

Desde ahora, además:

- Carne de cerdo
- Aves de corral
- Ovejas
- Cabras

SAL

La palabra "sodio" se prohíbe por ser poco clara. Se debe poner "sal".

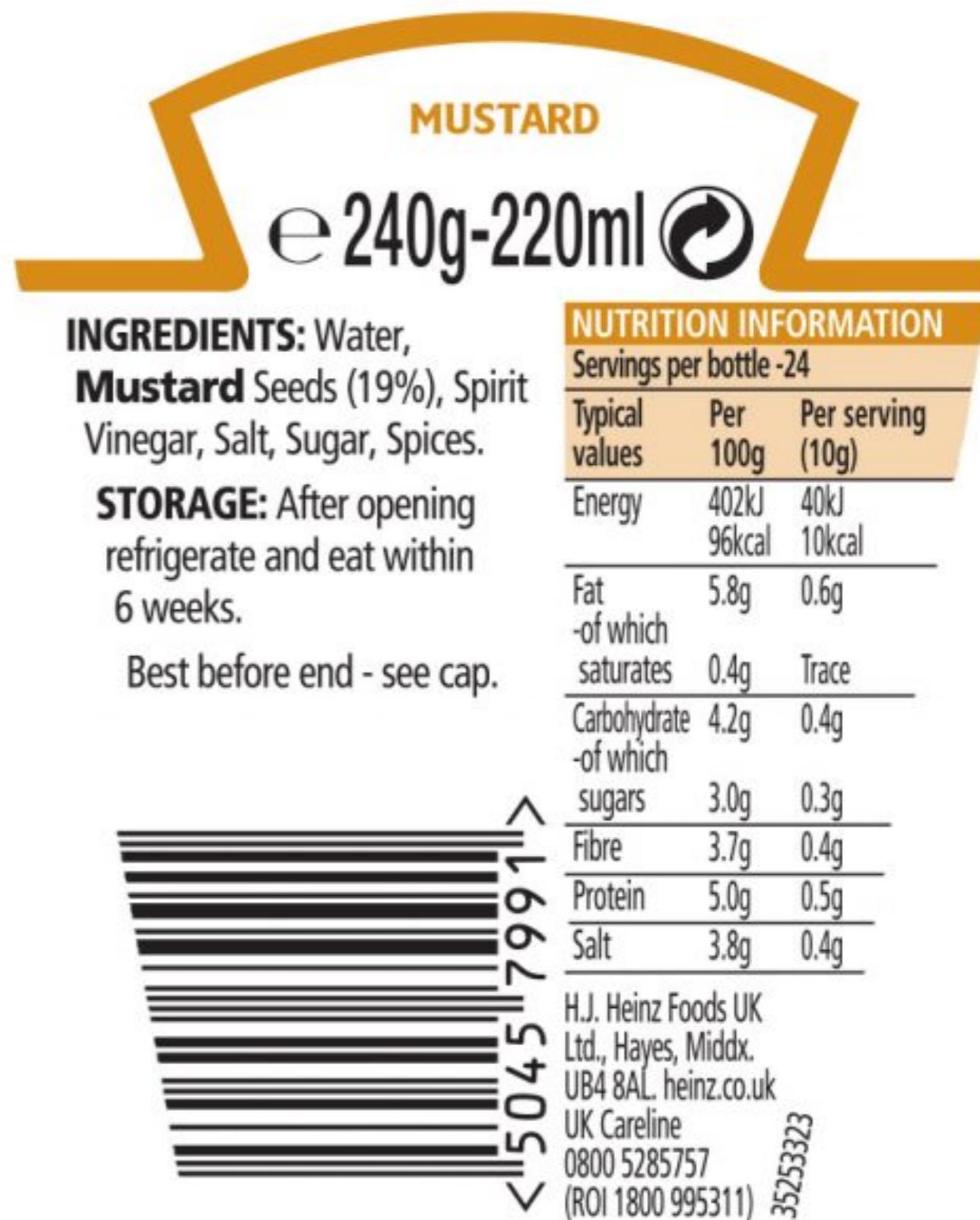


CONGELACIÓN

Si el producto se ha descongelado debe indicarse para que el comprador sepa que no puede volverlo a congelar.

"ELABORADO A PARTIR DE..."

Los productos que aparentan ser una sola pieza pero que proceden de varias (salchichas, palitos de cangrejo, etc.) deben dejar claro todos los ingredientes utilizados.



HEINZ

ANDALOUSE SAUCE

ES Salsa con tomate y pimienta cayena. Ingredientes: Aceite de Soja 54%, agua, zumo de limón, vinagre de alcohol, puré de tomate 6,0 %, yema de huevo, azúcar, semillas de mostaza en polvo, sal, hierbas, colorantes (caramelo natural), especias, pimienta cayena, cebolla en polvo, almidón de maíz modificado, conservador (sorbato potásico), extractos de especias, espesantes (goma guar, goma xantana), antioxidantes (extracto rico en tocoferoles, EDTA de calcio y disodio). Consumir preferentemente antes del fin de: Ver tapón. Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Antes de usar, desenroscar el tapón y quitar el precinto. Agitar antes de usar. **PT** Molho com tomate e pimenta-caiena. Ingredientes: Óleo de Soja 54%, água, sumo de limão, vinagre de álcool, puré de tomate 6,0 %, gema de ovo, açúcar, sementes de mostarda em pó, sal, ervas, corantes (caramelo simples), especiarias, pimenta-caiena, cebola em pó, amido de milho modificado, conservante (sorbato de potássio), extractos de especiarias, espessantes (goma de guar, goma xantana), antioxidantes (extracto rico em tocoferóis, EDTA de cálcio dissódico). Consumir de preferência antes do fim de: ver tampa. Uma vez aberto conservar no frigorífico.

Antes de usar, retire a tampa e remova a película de alumínio. Agite antes de usar.

ES **PT** H.J. Heinz Foods Spain S.L., Carretera Rincón de Soto-Corella km 2,8
26540 Alfaro (La Rioja), España/Espanha.
www.heinz.es / www.heinz.pt



e 220 g - 220 ml

35260471



8

Valor Nutricional	Por 100 g
Valor energético / Energia	2241 kJ / 544 kcal
Grasas / Lípidos	56 g
de las cuales saturadas / dos quais ácidos gordos saturados	9,0 g
Hidratos de carbono	7,3 g
de los cuales azúcares / dos quais açúcares	5,5 g
Proteínas	1,7 g
Sal	1,2g

HEINZ

ESTTM 1869 ESTTM

A MAGNIFICENT MAYONNAISE WITH ROASTED GARLIC



e220g

35251281



MAYONNAISE WITH ROASTED GARLIC EXTRACT

INGREDIENTS: Rapeseed Oil (55%), Water, Spirit Vinegar, Free Range Pasteurised Egg Yolks (5%), Sugar, Garlic (2%), Mustard (Water, Mustard Seeds, Spirit Vinegar, Salt, Spice), Modified Cornflour, Salt, Roasted Garlic Extract, Stabilisers - Xanthan Gum & Guar Gum, Natural Flavouring, Antioxidants - Tocopherol-rich Extract and Calcium Disodium EDTA. Suitable for vegetarians.

STORAGE: After opening refrigerate and eat within 4 weeks. Best before end - see cap

NUTRITION INFORMATION

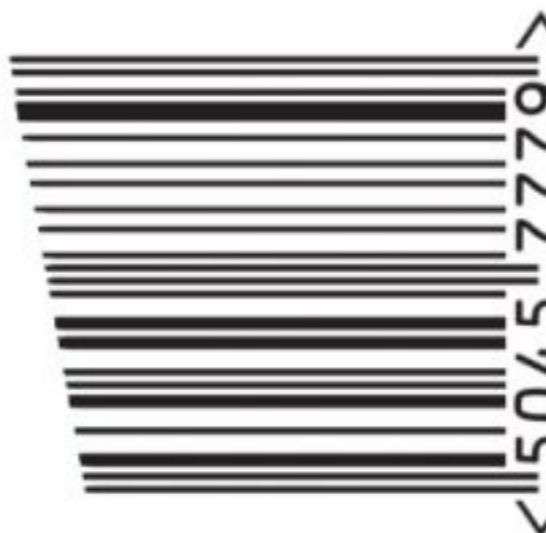
Servings per bottle - 14

Typical values	Per 100g	Per serving (15g)
Energy	2223kJ 540kcal	334kJ 81kcal
Fat	57.6g	8.6g
-of which saturates	4.2g	0.6g
Carbohydrate	4.3g	0.6g
-of which sugars	4.2g	0.6g
Fibre	Trace	Trace
Protein	1.1g	0.2g
Salt	1.2g	0.2g

e220g

Made in the EU
H.J. Heinz Foods UK Ltd.,
Hayes, Middx. UB4 8AL
UK Careline
0800 5285757
(ROI 1800 995311)

35251282



Esta es la cantidad de kilocalorías que aporta una porción de producto.



Este es el porcentaje de la Cantidad Diaria Orientativa de energía que aporta una porción de producto.

LISTA DE INGREDIENTES

Detalla los componentes del producto de mayor a menor proporción. También deben figurar los aditivos, si los hubiera, su función, tipo y nombre o código de identificación (letra "E" seguida de un número).

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN.

Indican cómo debe conservarse el producto.

CONTENIDO NETO

e150g

EAN

NOMBRE Y DENOMINACIÓN DE PRODUCTO.

Indica qué producto es específicamente, no la marca.

Chocolate con leche extrafino.

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, leche (18%), cacao, suero lácteo en polvo, emulgente (lecítina de soja), aroma. Trazas de frutos secos. Cacao 30% mínimo.

Conservar en un lugar fresco y seco.

Nestlé España, S.A.
Edificio Nestlé, 08950
Esplugues de Llobregat
(Barcelona).



La etiqueta es la tarjeta de presentación de los alimentos que compramos y consumimos. Gracias a la llamada **Nestlé Nutritional Compass**, en las etiquetas de los productos Nestlé te es más fácil encontrar la información que necesitas, de forma transparente, comprensible y relevante. Se trata de una iniciativa única que Nestlé ha desarrollado con el objetivo de ayudarte a elegir para que puedas disfrutar de una vida más saludable y equilibrada.

Información nutricional valores medios	Per 100 g	Per 21g -	% CDO*
Valor energético	2267 kJ 538 kcal	472 kJ 113 kcal	6%
Proteínas	4,5 g	1,4 g	2%
Hidratos de carbono	54,9 g	12,2 g	5%
de los cuales azúcares	57,1 g	12,8 g	13%
Gorduras	31,1 g	6,8 g	9%
de las cuales saturadas	17,5 g	4,1 g	28%
Fibra alimentaria	1,7 g	0,4 g	2%
Sodio	0,07 g	0,02 g	1%
Calció	197 mg	41 mg	COP=25% CDR=9%

*CDO= Cantidad Diaria Orientativa para una dieta de 2000 kcal. Las necesidades personales varían en función de la edad, el sexo, el peso y el nivel de actividad física.

**CDR= Cantidad Diaria Recomendada

• Marcas registradas por Société des Produits Nestlé S.A., Vevey (Suisse) NUTRITIONAL COMPASS®

ES BUENO SABER

Hablemos
www.nestle.es
SERVICIO DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR NESTLÉ
Tel. 902 132 133
Apartado de Correo 1404
08006 Barcelona

Sabías que...
Cada día Nestlé recoge leche fresca para garantizar la textura cremosa y el sabor único de su genuino chocolate con leche NESTLÉ EXTRAFINO.

FUENTE DE CALCIO

UN GRAN VASO DE LECHE EN CADA TABLETA

Cómo leer las etiquetas de los productos envasados

Denominación

Explica la naturaleza y función del producto.



Contenido neto

Para los alimentos envasados con líquido debe figurar el peso escurrido.

Lugar de origen

Si el producto es importado, la información debe estar en castellano en una etiqueta adherida al envase.

Lista de ingredientes

Materias primas y aditivos, en orden decreciente de peso, según las cantidades usadas.

Instrucciones de uso

Cuando sea necesario debe figurar el modo de **preparación** o uso del alimento, o advertencias para su consumo.

Información nutricional

Sólo es obligatoria para los productos dietéticos, nutrificados o para regímenes especiales.

Modo de conservación

RPE o RNE

Registro Nacional o Provincial del Establecimiento Elaborador.

RNPA o RPPA

Registro Nacional o Provincial del producto alimenticio.

No deben ser permisos "en trámite" o números de expediente.

Fechas de elaboración y vencimiento

El vencimiento no debe ser inminente.

Lote

Identifica productos fabricados el mismo día y bajo las mismas condiciones.



5 - *Crema de Champiñones*



6 - CANTIDAD NETA
70 Grs. e

7 - CONSERVE SE EN
SITIO FRESCO Y SECO.

8 - Consumir Preferentemente
antes de

JUN 99

9 - L. 03 1 02



PREPARACIÓN

Destear el contenido de esta
bolsa en 1/4 de litro de agua fría.

Modo de Empleo

Aguardar a nueva ebullición
y mantener a fuego lento 10 m.
Remover de vez en cuando.

INGREDIENTES

Este producto deshidratado se
compone de los siguientes
ingredientes: Harina (trigo), Fécula,
Sal, Hortalizas, Grasa Hidrogenada
animal, Suero de Leche, Potenciador
del sabor (E-621), Extracto de Carne,
Champiñones, Extracto de proteínas
vegetales, Colorante natural
(lactoflavina), Antioxidante (E-320).

1

2

3

4



Apartado 105 - 080880 Barcelona
FABRICADO POR SOUP S.A.
Josep Tarradellas, 38 08023 Barcelona

DENOMINACIÓN DE VENTA

CDC

CREMA DE CALABAZA



CONTENIDO NETO

PESO NETO

70g e

INDICACIÓN DE
CONTENIDO EFECTIVO

CONSERVENSE EN LUGAR
FRESCO Y SECO

INSTRUCCIONES DE
CONSERVACIÓN

CONSUMIR PREFERENTEMENTE
ANTES DE FIN DE

FECHA DE CONSUMO
PREFERENTE O DE
CADUCIDAD

05 2014

LOTE DE FABRICACIÓN

LOTE NÚM.

L 9453



PREPARACIÓN

1. Ponga $\frac{1}{2}$ litro de leche en un recipiente y separe una taza en la que deberá disolver el contenido de este envase.
2. Caliente el resto de la leche hasta hervir. Cuando hierva, añádale la mezcla que ha preparado anteriormente y remueva. Rebaje a fuego suave y siga cociendo durante 1 o 2 minutos sin dejar de mover.
3. Vierta el contenido en los recipientes donde vaya a servir la crema y dejarlas enfriar a gusto.

INGREDIENTES

Calabaza, zanahoria, patatas, cebolla, aceite de oliva, queso deshidratado, sal, pimienta negra, potenciador del sabor (E-621), colorante natural, antioxidante (E-320).

CÓDIGO DE BARRAS

MODO DE EMPLEO

LISTA DE INGREDIENTES

ADITIVOS
ALÉRGENOS
(Si procede)

EMPRESA RESPONSABLE Y
LUGAR DE FABRICACIÓN

CDC

FABRICADO POR CDC, S.L.
Camino del Alto, 25 19071 Guadalajara

OPCIÓN DE PRECIO
OPCIÓN DE PRECIO

OPCIÓN DE PRECIO
OPCIÓN DE PRECIO

OPCIÓN DE PRECIO
OPCIÓN DE PRECIO

200

ZUMO
DE NARANJA

ZUMO DE NARANJA

a base de zumo de
naranja concentrado



Carrefour

ZUMO DE NARANJA
A BASE DE ZUMO DE
NARANJA CONCENTRADO

Carrefour

Cantidad

Centros Comerciales
Carrefour, S.A.
C/ Campomanes, 35-
28023 Madrid.

Elaborado y envasado
en España por
R.S.I. 21364/RSA.

Consumir preferente-
mente antes del: Ver
parte superior.

Contenido neto:
200ml



ZUMO DE NARANJA

a base de zumo de
naranja concentrado

2x50 50 92
Carrefour

Carrefour

Carrefour

Carrefour

Tienda Online
Envíos a domicilio

ZUMO DE NARANJA
A BASE DE ZUMO DE
NARANJA CONCENTRADO

Ingredientes

Zumo de naranja procedente
de zumo de naranja concentrado.

Consejos de preparación

Agitar antes de consumir.

Consejos de conservación

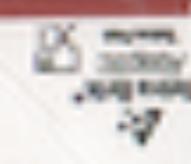
Una vez abierto, conservar
en el frigorífico y consumir
antes de 6 días.

Información nutricional y nutricional

Valor nutricional por 100ml de producto
400000 Kcal

Valor nutricional por 100mg de producto
Calorías 1,02
Carbohidratos 0,02
Fibra 0,02

Carrefour



590011523

723 3070

Ingredientes: almejas, agua, sal, estabilizante INS
45111 sfp y antioxidante INS 385 edta.

Información Nutricional

Porciones por lata:

	1 porción: 55 g	4 d/100 g	1 porción: 55 g	d/100 g
Energía	54 kcal	99 kcal	Grasas totales	1.9
Proteínas	10 g	18 g	Grasas saturadas	0.9
hidratos de carbono			Grasas insaturadas	1.9
disponibles	2 g	3 g	colesterol	45 mg
Acucar	0 g	0 g	Sodio	829 mg
Fibra alimentaria	0 g	0 g		

DISTRIBUIDO EN: CHILE: Robinson Crusoe y Cia. Ltda.
José Antonio Sofía 2747 ct. 203, Santiago. Resolución sanitaria
Nº 07112 del 22-03-79 S.S. X Región.; ARGENTINA: Arcor
S.A.I.C.; BRASIL: Adriano Coselli S.A.;
MÉXICO: Calle El Marinho S.A. de C.V.;
U.S.A.: Hispanamer Distributors Inc.



Distribuido
receta

Información Nutricional

- 1** Valor Energético
- 2** Proteínas
- 3** Hidratos de carbono de las cuales
 - Azúcares
 - Almidón
- 4** Grasas de las cuales
 - Saturadas
 - Monoinsaturadas
 - Poliinsaturadas
 - Colesterol
- 5** Fibra
- 6** Vitaminas y minerales
 - Vitamina A
 - Ácido fólico
 - Calcio
 - Hierro

	Por 100g	Por porción
1 Valor Energético	365 kcal 1540 kJ	182,5 kcal 770 kJ
2 Proteínas	10g	5g
3 Hidratos de carbono de las cuales	74g	37g
- Azúcares	20g	10g
- Almidón	54g	27g
4 Grasas de las cuales	3g	1,5g
- Saturadas	1,2g	0,6g
- Monoinsaturadas	0,8g	0,4g
- Poliinsaturadas	1 g	0,5 g
- Colesterol	0,3 mg	0,15 mg
5 Fibra	1g	0,5g
6 Vitaminas y minerales	120 µg (15% CDR) 20 µg (10% CDR) 96 mg (12% CDR) 7 mg (50% CDR)	60 µg (7% CDR) 10 µg (5% CDR) 48 mg (6% CDR) 3,5 mg (22% CDR)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
VALOR MEDIO POR 100 ml.

VALOR ENERGÉTICO.....	44 kcal (185 kJ)
PROTEÍNAS.....	3,05 g
HIDRATOS DE CARBONO.....	4,45 g
GRASAS.....	1,55 g
CALCIÓ.....	123 mg (15% CDR)*
VITAMINA A.....	120 µg (15% CDR)*
VITAMINA D.....	0,75 µg (15% CDR)*
VITAMINA E.....	1,50 mg (15% CDR)*

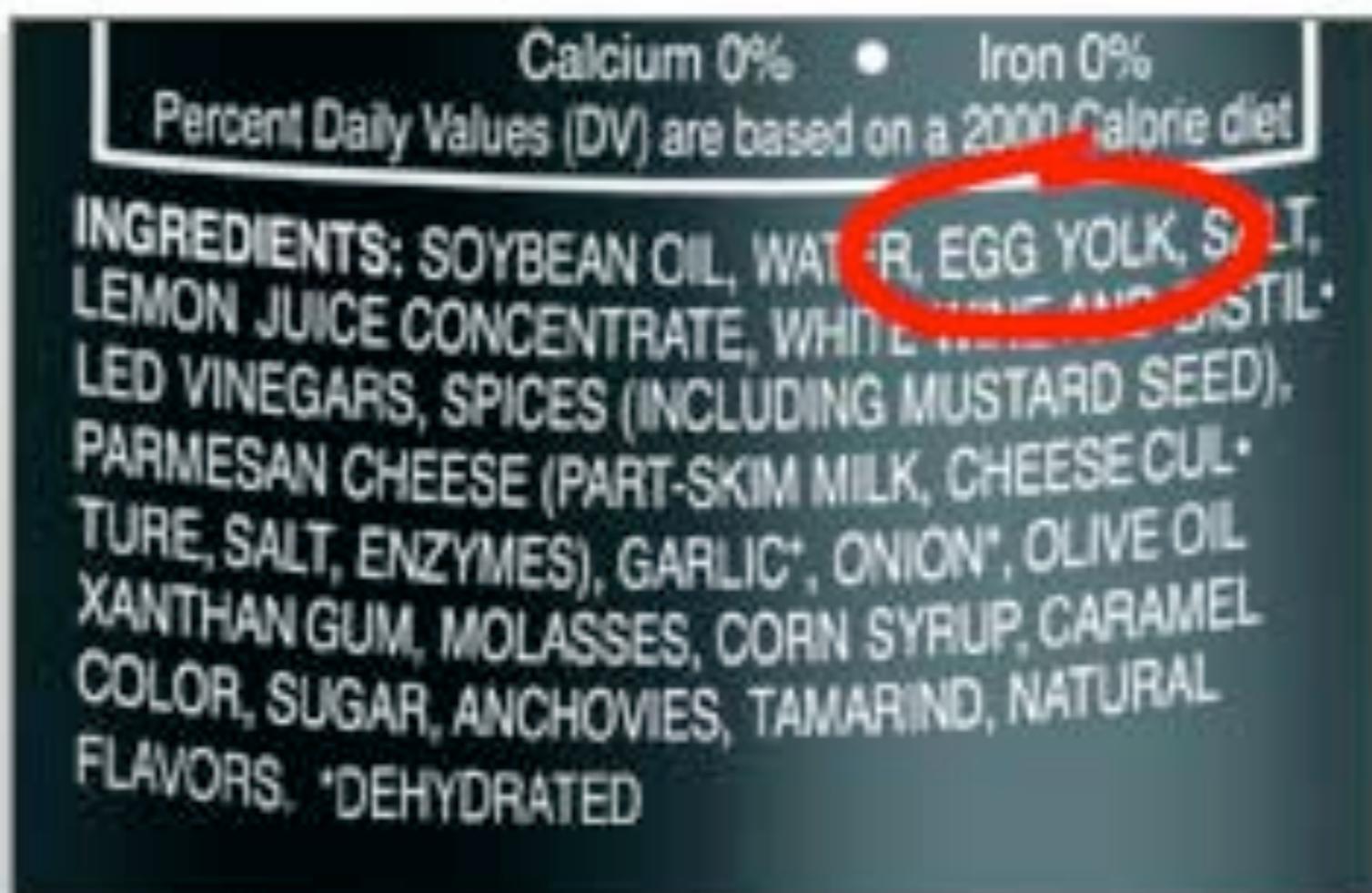
*(CDR): Cantidad Diaria Recomendada

UNA VEZ ABIERTO ESTE ENVASE DEBE CONSERVARSE EN EL FRIGORÍFICO

E-15.93/L CEE E-15.68/LE CEE



Al leer cuidadosamente las etiquetas de los alimentos, se puede evitar la mayoría de los factores a los que se tiene alguna sensibilidad



CRUSTÁCEOS HUEVOS

GLUTEN



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS



GRANOS DE
SÉSAMO



MOSTAZA



APIO



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA

EXPLICACIÓN DEL SEMÁFORO NUTRICIONAL

Cantidad de calorías en una ración de judías verdes

Porcentaje de calorías que te aporta una ración de judías verdes respecto de las que necesitas en el día (CDO)



BAJO

MEDIO

ALTO

CANTIDAD DIARIA ORIENTATIVA (CDO)

CALORÍAS 2000

AZÚCARES 90g

GRASA 70g

GRASA SATURADA 20g

SAL 6g

FIBRA 24g

La Cantidad Diaria Orientativa (CDO) es una guía sobre la cantidad de calorías y varios nutrientes que debes ingerir al día para mantener una dieta sana. Una alimentación variada y equilibrada y algo de ejercicio físico son fundamentales para mejorar nuestra salud.

*Los porcentajes de Cantidad Diaria Orientativa (CDO) expresados en el frente del envase están calculados para una mujer adulta con una ingesta diaria de 2.000 kcal. Las necesidades nutricionales individuales pueden ser más altas o más bajas, en función del sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

Una ración de 3 galletas (30g) contiene:

CALORIAS	AZÚCARES	GRASA	GRASA SATURADA	SAL	FIBRA
108	1,7g	0,2g	0,1g	0,2g	1,3g
5%	2%	<1%	<1%	4%	5%

de la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto*

 **SIN** Grasas vegetales
parcialmente hidrogenadas

 **SIN GLUTEN**

 **OVOLACTO
VEGETARIANOS**

 **VITAMINA A**

 **2 DE 5
RACIONES**

Este ícono ofrece información sobre el contenido energético de una ración del producto. En el ejemplo, cada ración del producto contiene 226 calorías (o kcal) de energía.

Cada ración contiene



de su cantidad diaria orientativa

Este es el porcentaje de la cantidad energética diaria (calorías) contenida en una ración del producto. En el ejemplo, cada ración del producto cubre el 11% de la cantidad energética diaria (2.000 kcal): $226/2000 \times 100 = 11\%$.



→ Cómo leer las etiquetas

Libre de calorías > Menos de **5 calorías**

Bajo en calorías > **40 calorías** o menos

Reducido en calorías > Al menos **25% menos** de calorías comparado con el alimento regular

Light > **Un tercio** menos de calorías o **50% menos** de grasa

aditivos E-952, E-950 y E-951, acidulantes E-339, E-338 y aromas (incluyendo cafeína).
Contiene una fuente de fenilalanina.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 ml

ENERGÉTICA: 111,02 kcal

GRASAS:

0,0 g

GRASAS:

0,0 g

DE LAS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS:

0,0 g

FIBRA ALIMENTARIA:

0,0 g

SODIO:

Este bote da 20% el consumo

Energía
0,7 kcal



Azúcares
0 g



Grasas
0 g



Grasas
Saturadas
0 g



Sodio
0,03 g



¿QUÉ SON LOS ALIMENTOS LIGHT?

Sin Grasa:

máximo de 0,5 g del total de grasa por ración.

Sin calorías:

máximo de 0,5 g del total de grasa por ración.

Sin grasa saturada:

máximo de 0,5 g de grasa saturada por ración. Máximo de 0,5 g de grasas trans.

Sin colesterol: menos de 2 miligramos de colesterol por ración y 2 g o menos de grasa saturada por ración.

Bajo en grasa:

3 gramos o menos del total de grasa por ración.

Bajo en calorías:

40 calorías o menos por ración.

Bajo en grasas saturadas:

1 g o menos de grasa saturada por ración.

Bajo en colesterol

Hasta 20 miligramos de colesterol y 2 g o menos de grasa saturada por ración.







**DE APLICACIÓN EN CADA VEZ MÁS PAÍSES DE AMÉRICA LATINA:
Con el nuevo etiquetado frontal de advertencia...**

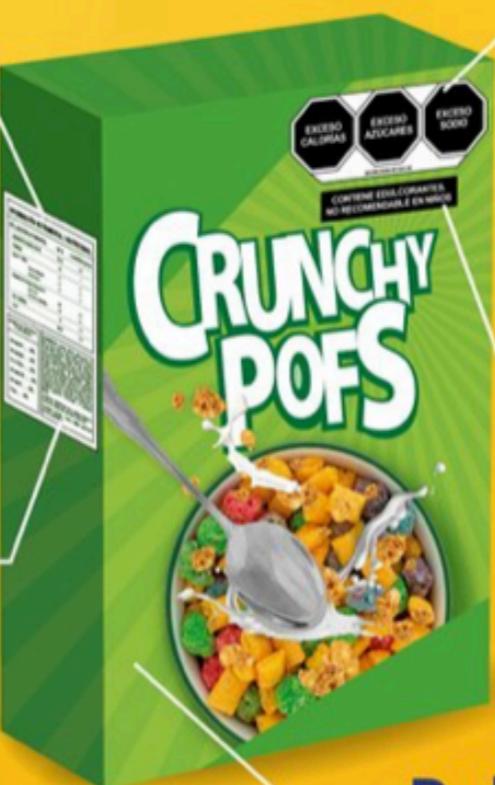
¡todo es más claro!

Actual



Sistema de etiquetado frontal implementado en México de forma obligatoria desde el 2014. Declara la información nutrimental en calorías y utiliza el porcentaje máximo de nutrientes basado en una dieta de 2000 calorías. Su interpretación requiere de conocimientos de nutrición para su correcta interpretación.

Nuevo



Sellos

Leyenda

Policiad

Cuando un producto tenga sellos de advertencia o alguna leyenda precautoria, no podrá contener estrategias de publicidad que atraigan la atención de niñas y niños, como el uso de personajes.

Etiquetados Claros ¡YA!



De acuerdo con la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

www.etiquetadosclaros.org | alianza por la salud alimentaria





CONDICIONES ESPECIALES PARA CIERTOS PRODUCTOS

LOS CÁRNICOS



Condiciones especiales para productos como la carne, pescado y frutas, verduras y hortalizas:

CARNE:

- *Vacuno*
- Denominación comercial de la pieza (cadera, tapa, morcillo, falda...)
- Lote o identificación del animal.
- Identificación de la sala de despiece y del matadero en el que se sacrifica.
- Sello de inspección veterinaria.
- País de nacimiento y país o países de cría o engorde
- Identificación de la empresa.
- Fecha de caducidad.
- Cantidad neta, precio por kilogramo y precio total.
- En aquellos animales menores de un año la clasificación de Z o V.
- *Pollo y cerdo:* nº lote, identificación empresa, sello de inspección, caducidad, cantidad neta, pvp por kg y precio total.

ES
10.17937/T

C.E.

DORADA CRIS S.L.

C/ALT PENEDES 6 SANTA OLIVA
TEL 977 664 790 B-43.811.275

BISTEC TERNERA

Canal 4508111

Lote 747

NACIDO EN LITHUANIA

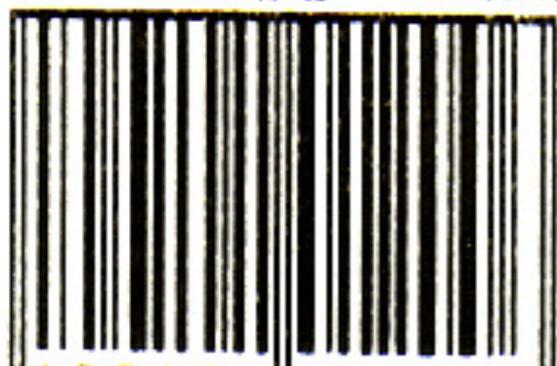
criado en ESPAÑA

SACRIFICADO EN ESPAÑA 26ENE09

DESPIECE EN ESPAÑA 20ENE09

Envasado 03ABR09

Caducidad 08ABR09 CONSERVAR ENTRE 0° Y 4°



2 100101 012006

ES
10.17937/T

C.E.

DORADA CRIS S.L.

C/ALT PENEDES 6 SANTA OLIVA
TEL 977 664 790 B-43.811.275

BISTEC TERNERA

Canal 4508111

Lote 747

NACIDO EN LITHUANIA

criado en ESPAÑA

SACRIFICADO EN ESPAÑA 26ENE09

DESPIECE EN ESPAÑA 20ENE09

Envasado 03ABR09

Caducidad 08ABR09 CONSERVAR ENTRE 0° Y 4°

Etiqueta total



2 100101 060069

CARNE ENVASADA

Nº de Referencia: lote T 3059

Nacido en: España

Cebado en: España

Sacrificado en: España (09/ Junio/ 05)

Despieceado en: España (09/Junio/ 05)

Denominación de venta: Carne de vacuno

Categoría comercial: Solomillo

Tipo de animal: Ternera

Sexo: Hembra

Raza: Avileña Charolais

Edad al destete: 3 meses

Edad al sacrificio: 11 meses

Razón social: Matadero Municipal. Ctra de Huelva, Km 24

Condiciones de conservación y utilización: conservese entre 0°C y 2°C

Peso neto: 25,00 Kg.

Fecha de envasado: 10/06/05 - Fecha de caducidad: 20/08/06

Punto verde

Entidad de control y certificación: ES-73838398- 8111



0456

WATERS, KRONENBERG,
KIRKLAND, SUCRENA
Y VITAMINAS.

Desechable

MEXICO EN MEXICO. ELABORADO POR: PEÑAFIEL BEBIDAS, S.A. DE C.V., BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO 32, 1er PISO. COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC, DELEGACION MIGUEL HIDALGO, C.P. 11000, MEXICO, D.F. BAJO LICENCIA: ORANGE COKE 001.

PROTEGE EL MEDIO AMBIENTE, LLAMA AL 01 800 00 73823435 Y DEPOSITA ESTE ENVASE VACIO EN LA BASURA.



GRUPO
PEÑAFIEL
A DR PEPPER SNAPPLE GROUP COMPANY

¡CONOCENOS!
01800 00 PEÑAFIEL
00 73823435
www.grupopeñafiel.com.mx



Información Nutrimental

Tamaño de Porción	200 ml
Porciones por envase:	3
Cantidad Por Porción	
Contenido energético 124,1 kJ (29,2 kcal)	
Proteínas	0 g
Grasas (Lípidos)	0 g
Carbohidratos (Hidratos de carbono)	7,3 g
Del cual	
Azúcares	2,7 g
Sodio	12 mg



PESCADO

PESCADO (congelado, ultracongelados, cocido o fresco)

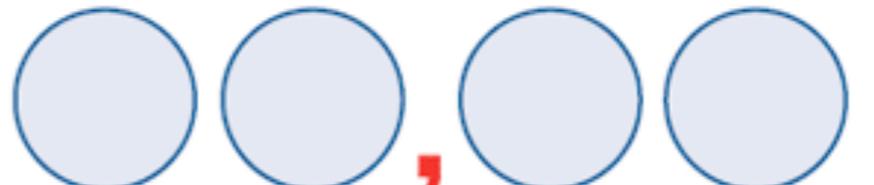
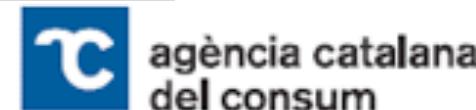
PRODUCTO	SALMÓN	PESO	5	EXPEDIDOR LA PESCA
NOMBRE CIENTÍFICO	ONIS SALMO		kg	DOMICILIO C/ DEL PESCA RS.I.:83832
PAÍS DE ORIGEN	ESPAÑA	CALIBRE	4	FRESCURA E A B FECHA OCT. 2004
OBTENCIÓN	ACUICULTURA	PRESENTACIÓN	C/C	
PRECIO	35 €	Ptas//Kg	7,00	€/Kg

- Nombre comercial de la pieza y nombre científico
- Método de producción
- Calibre: numerado del 1 al 5. Uno es el de mayor tamaño
- Grado de frescura: Extra, A o B
- Modo de presentación: eviscerado, con cabeza, sin cabeza, rodajas, etc. Eviscerado con las letras E V S, con cabeza C/C, fileteado con las letras F L o cocido CC.
- Zona de captura
- Fecha de caducidad y peso neto
- Identificación de la empresa

ZONA DE CAPTURA
Atlàctic nord-est
Atlàctic sud-oest
Atlàctic sud-est
Mar Mediterrània
Oceà Pacific
Altres _____

MÈTODE DE PRODUCCIÓ
Pesca extractiva o pescat
Criat o aquicultura
Pescat en aigües dolces
Marisqueig

PRESENTACIÓ
Eviscerat
Amb cap
Sense cap.
Filetejat
Cuit
Descongelat
Data caducitat ____ / ____
Altres _____



€ PVP
QUILO

FRUTAS Y HORTALIZAS



FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS

- Denominación del producto: manzanas, peras, tomates
- Nombre de la variedad: manzana Golden, reineta,
- Categoría de calidad : Extra, I Y II
- Calibre : tamaño
- Identificación de la empresa
- Lugar de Origen
- Peso neto
- Lote (muy recomendado pero no obligatorio)





ORIGEN: ESPAÑA | CATEGORÍA: I | N.R.S: 21.1021IL RG/PAC 21.1004/CAT

PROD: MANZANA

CAL: 80-85

VAR: GOLDEN DELICIOUS LOTE: 304

FRI-FRUIT S.A.T / CTRA. ARRIBA, KM 1,5
25230 MOLLERUSSA (LLEIDA)
TELF. 973 66 29 26 / FAX. 973 71 03 64

<http://www.fruitfruit.com>

E-Mail: fruitfruit@gmail.com



REGULAMIENTO CEE
Nº 1998/2001
SISTEMA
ESPAÑA

PRODUCTOS A GRANEL



ALIMENTOS SIN ENVASAR Y ENVASADOS A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR:

La información aparecerá en etiquetas adheridos al alimento o en carteles próximos a donde se expone a la vista del cliente

Informarán de:

Denominación del producto.

Cantidad de un ingrediente destacado.

Grado de alcohol (en bebidas con graduación superior a 1,2)

Alérgenos







Loaf £1.00
Big £1.50
Any 1/2 loaf £0.50



Spelt
soda

Spelt
sourdough



SALLE DE BAN

BACON &
ROSEMARY
PUGASSE

BAKERY
PAIN AU
CHOCOLAT
3.50

BAKERY
CROISSANT
2.50

BAKERY
CROISSANT
AU PISTOU
4.00



Le Petit Marché

LE FRUITIER

Le Petit Marché

LE FRUITIER



Création de
Corbeilles
de Fruits

Produits
Biologiques
épicerie fine

CÉMERIE





Fes-te
soci
del Club.

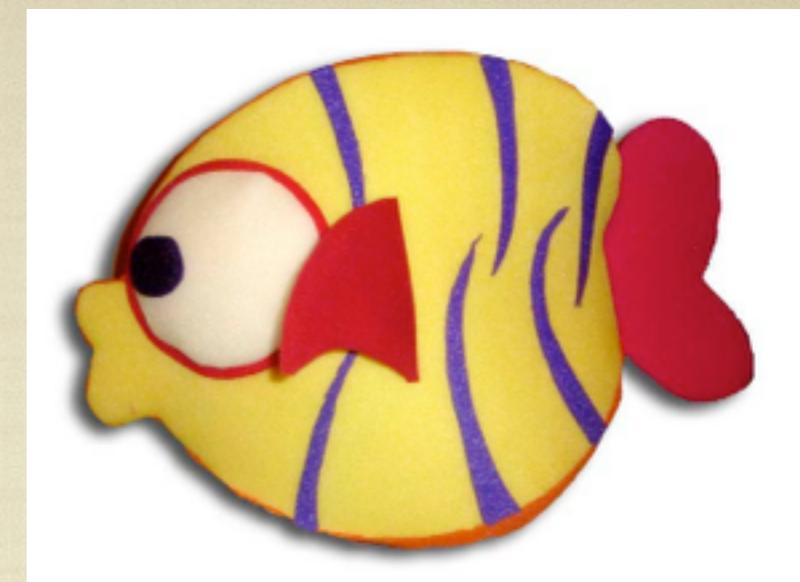
BO QUE RIA

Hazte
socio

Hazte
socio
del Club.

JOLIS

Pilar i



A row of three glass jars with metal clasp lids. The jar on the left contains a red liquid. The middle jar contains a yellow liquid. The jar on the right contains a green liquid. They are arranged horizontally in the background.

Si se trata de
productos
ecológicos,
además, la lista
de ingredientes

ALIMENTOS ENVASADOS EN EL ESTABLECIMIENTO ANTES DE QUE EL CONSUMIDOR LOS SOLICITE

SI HAY VENDEDOR DEBE APARECER EN ETIQUETAS EN EL ENVASE O EN CARTELES PRÓXIMOS A DONDE SE EXPONE EL ALIMENTO.

SI ES UN AUTOSERVICIO (SIN VENDEDOR) ESTARÁ EN UNA ETIQUETA UNIDA AL ENVASE.

Deberán informar de:

Denominación del producto.

Cantidad de un ingrediente destacado.

Grado de alcohol (en bebidas con graduación superior a 1,2)

Alérgenos.

Lista de ingredientes.

Cantidad neta.

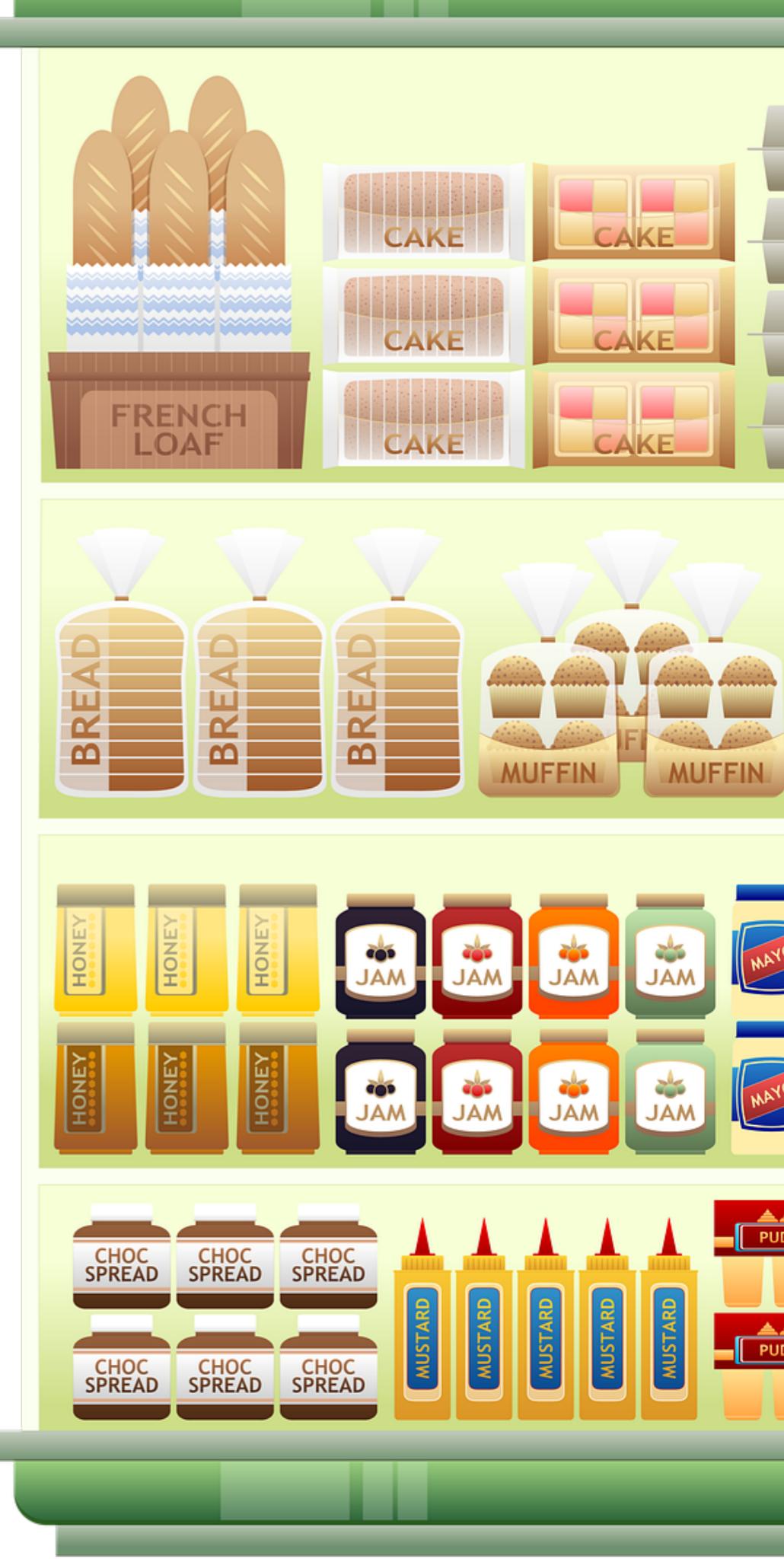
Fecha de caducidad o consumo preferente.

Condiciones especiales de conservación.

Modo de empleo.

Nombre y dirección del envasador.

País de procedencia.



III PRODUCTOS ENVASADOS POR MINORISTAS

DEBERÁ INDICAR TODOS LOS DATOS QUE SE LES EXIGE A LOS PRODUCTOS ENVASADOS ADÉMÁS DE SUS DATOS COMO EMPRESA ENVASADORA A EXCEPCIÓN DEL LOTE.



ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL CONSUMO EN EL ESTABLECIMIENTO



UNICAMENTE DEBEN INFORMARÁN DE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS.

ESTA INFORMACIÓN PUEDE APARECER EN CARTAS, PIZARRAS O CUALQUIER ESPACIO DONDE SE ANUNCIEN LOS MENÚS.

NO ES OBLIGATORIO SI EL PERSONAL ES EL QUE INFORMA Y EL ESTABLECIMIENTO TIENE UN REGISTRO ESCRITO.

ALIMENTOS NO ENVASADOS DISTRIBUÍDOS POR VENTA A DISTANCIA

SE INFORMA EN EL MOMENTO DE LA COMPRA Y EN EL MOMENTO DE RECIBIR LOS PRODUCTOS

Informarán de:

Denominación del producto.

Cantidad de un ingrediente destacado.

Grado de alcohol (en bebidas con graduación superior a 1,2)

Alérgenos.

Lista de ingredientes.

Cantidad neta.

Fecha de caducidad o consumo preferente.

Condiciones especiales de conservación (si es necesario).

Modo de empleo (si es necesario).

Nombre y dirección del envasador.

País de procedencia.



EN RESUMEN:

- Las etiquetas tienen que estar colocadas en el lugar más visible que sea posible, siendo resistentes, para que la información no se pierda.
- La fecha de caducidad, estará en un lugar bien visible.
- La información que contiene no debe engañar al consumidor.
- NUNCA VENDAMOS UN PRODUCTO SIN ETIQUETAR, O CUYAS ETIQUETAS INCUMPLAN LA NORMATIVA.

