# documentos Otros

Norma General de Etiquetado Nutricional para Alimentos Preenvasados en China





# Otros documentos

# Norma General de Etiquetado Nutricional para Alimentos Preenvasados en China

Este estudio ha sido realizado por la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Pekín

### GB -NORMA NACIONAL DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

GB 28050 - 2011

Norma Nacional de Seguridad de Alimentos

Norma General de Etiquetado Nutricional para Alimentos Preenvasados

(Traducción no oficial)

Fecha publicación: 12-10-2011 Fecha entrada en vigor: 01-01-2013

Elaborada por

Ministerio de Salud Pública de la Republica Popular de China (MOH)

#### Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria Norma General de Etiquetado Nutricional para Alimentos Preenvasados

#### 1 Alcance

Esta norma se aplica a las descripciones y las explicaciones de los componentes nutricionales en las etiquetas de nutrición de alimentos preenvasados. Esta norma no se aplica a la identificación de las etiquetas de los alimentos de salud de los alimentos de regímenes especiales preenvasados.

#### 2 Términos y definiciones

#### 2.1 Etiqueta nutricional

Las etiquetas de alimentos preenvasados proporcionan las informaciones nutricionales y las descripciones de las características de los alimentos a los consumidores, incluyendo la tabla de composición nutricional, la declaración nutricional y la declaración de funciones de nutrientes. La etiqueta nutricional forma parte de las etiquetas de alimentos preenvasados.

#### 2.2 Nutrientes

Son las sustancias en los alimentos con un papel fisiológico específico para mantener el crecimiento, el desarrollo, la actividad, la cría y el metabolismo normal del cuerpo, incluyendo proteínas, grasas, carbohidratos, minerales, vitaminas, etc.

#### 2.3 Elementos nutrientes

Los elementos nutrientes en los alimentos y otros ingredientes alimentarios a excepción de los nutrientes, que cuentan con funciones nutricionales y (o) fisiológicos. Véase las definiciones de los ingredientes nutricionales en GB/Z 21922 Condiciones Básicas de Nutrientes Alimentarios.

#### 2.4 Nutrientes básicos

Los nutrientes básicos en la etiqueta nutricional incluyen proteínas, grasas, carbohidratos y sodio.

#### 2.5 Tabla de composición nutricional

El formulario regular que indica el nombre, el contenido de nutrientes alimentarios y el porcentaje del valor de referencia de nutrientes alimentarios (NRV).

#### 2.6 Valor de referencia de nutrientes (NRV)

Valor de referencia usado especialmente para la etiqueta nutricional de alimentos, con el fin de comparar el contenido en nutrientes alimentarios.

#### 2.7 Declaración nutricional

Las descripciones y las declaraciones sobre las características nutricionales de alimentos. Por ejemplo, el nivel de energía, el nivel de contenido de proteínas, etc. La declaración nutricional incluye las declaraciones de contenido y de comparación.

#### 2.7.1 Declaración de contenido

Declaraciones que describen el nivel de energía o de contenido nutricional en los alimentos. Los términos de la declaración incluyen "contiene", "alto", "bajo" o "sin" etc.

#### 2.7.2 Declaración de comparación

Declaraciones que comparan el contenido o el valor de energía de los alimentos similares conocidos por los consumidores. Los términos de la declaración incluyen "aumenta", "reduce" etc.

#### 2.8 Declaración de funciones de nutrientes

La declaración de que algún nutriente puede mantener el crecimiento, el desarrollo, las funciones fisiológicas normales etc. del cuerpo.

#### 2.9 Intervalo de redondeo

La unidad de valor mínimo del valor de redondeo numérico.

#### 2.10 Partes comestibles

La parte restante de los alimentos preenvasados después de retirar las partes no comestibles desde el contenido neto.

#### 3 Requisitos básicos

- 3.1 Cualquier información nutricional marcada sobre las etiquetas de nutrición de alimentos preenvasados deberá ser veraz, objetiva sin declaraciones falsas ni exagerar el papel nutricional u otra función nutricional del producto.
- 3.2 Las etiquetas de nutrición de alimentos preenvasados deberán estar en chino. Si se marca con la lengua extranjera al mismo tiempo, su contenido deberá corresponder con el chino, y el tamaño de las letras extranjeras no deberá ser mayor que las letras chinas.
- 3.3 La tabla de composición nutricional deberá expresarse en la forma de "tabla cuadrada" (salvo en circunstancias excepcionales), el cuadro puede ser de cualquier tamaño, vertical con la línea básica del envasado con el título de "tabla de composición nutricional".

- 3.4 El contenido de los nutrientes alimentarios deberá identificarse con valores específicos, podrán obtener los valores a través del cálculo de las materias o por el análisis de los productos. Véase los valores de referencia de cada nutrientes (NRV) en el Anexo A.
- 3.5 Véase el formato de la etiqueta nutricional en el Anexo B, las empresas de alimentos podrán seleccionar el uso de un formato de acuerdo con las características nutricionales, el tamaño y la forma del envasado y otros factores.
- 3.6 La etiqueta nutricional deberá identificarse sobre el envasado de la unidad mínima de venta proporcionada al consumidor.

#### 4 Contenido de identificación obligatoria

- 4.1 El contenido de la identificación obligatoria de todas las etiquetas de nutrición de alimentos preenvasados incluye la energía, el contenido de nutrientes básicos y el porcentaje del valor de referencia de nutrientes (NRV). Cuando marquen otros ingredientes, deberá tomar una forma adecuada para que la identificación de energía y de nutrientes básicos sean más visibles.
- 4.2 Para la declaración nutricional o la declaración de funciones de otros nutrientes a excepción de la energía y los nutrientes básicos, en la tabla de composición nutricional, también deberá marcar el contenido de este nutriente y su porcentaje del valor de referencia de nutrientes (NRV).
- 4.3 Con respecto a los alimentos preenvasados que usen fortificantes, además de los requisitos de 4.1, en la tabla de composición nutricional deberá marcar el contenido de este nutriente en el alimento fortificado y su porcentaje del valor de referencia de nutrientes (NRV).
- 4.4 En caso de que contenga grasas hidrogenadas y (o) parcialmente hidrogenadas en los ingredientes alimentarios o se usen durante el proceso de fabricación, en la tabla de composición nutricional también deberá identificar el contenido de ácidos grasos trans.
- 4.5 Con respecto al componente anterior sin requisitos del valor de referencia de nutrientes (NRV), sólo necesitará identificar su contenido.

#### 5 Contenido seleccionable

- 5.1 Además del contenido de identificación obligatoria, en la tabla de composición nutricional también podrá seleccionar la identificación de otros ingredientes incluidos en la tabla 1.
- 5.2 En caso de que el valor marcado de algún nutriente cumpla con los requisitos de contenido y las condiciones de limitaciones de la tabla C.1, puede realizar la declaración de contenido sobre esta composición, véase la forma de declaración en la

- Tabla C.1. En caso de que el contenido de algún nutriente cumpla con los requisitos y las condiciones de la tabla C.3, puede realizar la declaración de contenido sobre este composición, véase la forma de declaración en la tabla C.3. En caso de que algún nutriente cumple al mismo tiempo los requisitos de la declaración de contenido y de la declaración de comparación, puede usar las dos formas de declaración al mismo tiempo, o solamente usar la declaración de contenido. Véase las sinónimos de la declaración de contenido de la declaración de comparación en las tablas C.2 y C.4.
- 5.3 En caso de que el valor marcado del contenido de algún nutriente cumpla con los requisitos y condiciones de la declaración de contenido o de la declaración de comparación, puede usar uno o múltiples términos normales correspondientes al anexo D o en la declaración de funciones de nutrientes. No deberá realizar cualquier supresión, adición ni consolidación sobre los términos de la declaración funcional.

#### 6 Expresión de nutrientes

- 6.1 Deberá expresar tanto la energía como el contenido de nutrientes en los alimentos preenvasados en el valor detallado por cada 100 gramos(g) y ( o ) cada 100 mililitros (mL) y ( o ) en la parte comestible de cada alimento. Cuando se expresa por ración, deberá identificar la cantidad de la ración según las características del alimento o según la cantidad recomendada.
- 6.2 La identificación obligatoria, el nombre y el orden, la unidad de expresión, el intervalo de redondeo y el límite de "O"de la identificación seleccionable en la tabla de composición nutricional deberán cumplir con las disposiciones de la Tabla 1. Si no marca algún nutriente en particular, compruebe en orden ascendente según el orden.
- 6.3 Para identificar otros nutrientes permitidos como fortificantes según GB14880 y en el comunicado del Ministerio de Salud, salvo los de la Tabla 1, deberá listarlos detrás de los nutrientes listados en Tabla 1.

Tabla 1. Nombre, orden, unidad de expresión, intervalo de redondeo y límite de "0" de energía y de nutrientes

Nombre y orden de energía y de nutrientes	Unidad de expresiónª	Intervalo de redondeo	Definición de "0"(cada 100g o 100rnL) b
energía	kilojulios(kJ)	1	≤17kJ
proteínas	gramo(g)	0.1	≤0.5g
grasas	gramo(g)	0.1	≤0.5g
grasas saturadas (ácido)	gramo(g)	0.1	≤0.1g
Grasas trans (ácido)	gramo(g)	0.1	≤0.3g
Grasas monoinsaturadas (ácido)	gramo(g)	0.1	≤0.1g
Grasas poliinsaturadas (ácido)	gramo(g)	0.1	≤0.1g
colesterol	miligramo(mg)	1	≤5mg
carbohidratos	gramo(g)	0.1	≤0.5g
azúcar(lactosa c)	gramo(g)	0.1	≤0.5g
fibra dietética (o composición de monómeros, o fibra dietética so- luble e insoluble)	gramo(g)	0.1	≤0.5g
sodio	miligramo(mg)	1	≤ 5mg
Vitamina A	microgramoequivalentes de retinol(µg RE)	1	≤ 8µg RE
Vitamina D	microgramo(μ <i>g</i> )	0.1	≤0.1μ <i>g</i>
Vitamina E	miligramo-tocoferol equivalentes(mg α -TE)	0.01	≤ 0.28 mg α-TE
Vitamina K	microgramo(μ <i>g</i> )	0.1	≤1.6 µ <i>g</i>
Vitamina (tiamina) B <sub>1</sub>	miligramo(mg)	0.01	≤0.03 mg
Vitamina B <sub>2</sub> (riboflavina)	miligramo(mg)	0.01	≤0.03 mg
Vitamina B <sub>6</sub>	miligramo(mg)	0.01	≤ 0.03 mg
Vitamina B <sub>12</sub>	microgramo(μg)	0.01	≤ 0.05μ <i>g</i>
Vitamina C (ácido ascórbico)	miligramo(mg)	0.1	≤ 2.0 mg
niacina(nicotinamida)	miligramo(mg)	0.01	≤ 0.28 mg
ácido fólico	microgramo(µg)o equivalente de ácido fólico en microgramos(µg DFE)	1	≤8μ <i>g</i>
ácido pantoténico	miligramo(mg)	0.01	≤ 0.10 mg
biotina	microgramo(μ <i>g</i> )	0.1	≤0.6µ <i>g</i>
colina	miligramo(mg)	0.1	≤ 9.0 mg
fósforo	miligramo(mg)	1	≤ 14 mg
potasio	miligramo(mg)	1	≤ 20 mg
magnesio	miligramo(mg)	1	≤6 mg
calcio	miligramo(mg)	1	≤ 8mg
hierro	miligramo(mg)	0.1	≤ 0.3 mg
zinc	miligramo(mg)	0.01	≤ 0.30 mg
yodo	microgramo(μ <i>g</i> )	0.1	≤3.0µ <i>g</i>
selenio	microgramo(μ <i>g</i> )	0.1	≤1.0 µ <i>g</i>
cobre	miligramo(mg)	0.01	≤ 0.03 mg
flúor	miligramo(mg)	0.01	≤ 0.02 mg
manganeso	miligramo(mg)	0.01	≤ 0.06 mg

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup> Sobre la unidad de expresión del nutriente, podrá seleccionar chino o inglés en el formulario; también podrá usar ambos.

En caso de que el valor del contenido de algún nutriente ≤ definición de "0", deberá marcar su contenido como "0"; si se usa la unidad de medición de "porción", también deberá cumplir con las disposiciones de definición de "0" de cada 100 g o 100 mL.

<sup>&</sup>lt;sup>c</sup> En la etiqueta nutricional de leche y de los productos lácteos, podrá marcar directamente la lactosa.

6.4 En la vida útil de producto, el rango de tolerancia admisible del contenido de la energía y del nutriente deberá cumplir con las disposiciones de la tabla 2.

Tabla 2 Alcance de tolerancia admisible del contenido de la energía y del nutriente

Energía y nutriente	Alcance de tolerancia admisible
Las proteínas, las grasas poliinsaturadas y monoinsaturadas (ácido), los carbohidratos y el azúcar(lactosa solamente), la fibra dietética soluble o insoluble total y su monómero, las vitaminas (no incluyendo vitamina D, Vitamina A), minerales(no incluyendo sodio), otros nutrientes fortificados en los alimentos	≥80 % del valor marcado
La energía y las grasas, las grasas saturadas (ácido), las grasas trans (ácido), el colesterol, el sodio y el azúcar( excepto a la lactosa) en los alimentos	≤120% del valor marcado
Vitamina A y vitamina D en los alimentos	80 %~ 180% del valor marcado

# 7 Alimentos preenvasados con exención de identificación obligatoria en la Etiqueta nutricional

Los siguientes alimentos preenvasados están exentos de la etiqueta nutricional de identificación obligatoria:

- —Los alimentos frescos, tales como la carne cruda, el pescado crudo, las verduras crudas y las frutas, los huevos, etc. envasados
- —Las bebidas alcohólicas con un contenido de etanol ≥0,5%
- —Los alimentos con la superficie total del paquete ≤100cm² o la superficie máxima ≤20cm²
- —Los alimentos fabricados y vendidos para consumo directo
- —Las aguas potables envasadas
- —Alimentos preenvasados con el consumo diario ≤10 g o 10 mL
- —Alimentos preenvasados libres de la identificación de etiquetado nutricional según las normas de otras leyes y reglamentos.

En caso de los alimentos preenvasados de exención de la etiqueta nutricional de la identificación obligatoria, si aparece cualquier información nutricional en sus envasados, deberá cumplir los requisitos según esta norma.

#### Anexo A

Valor de referencia de nutrientes (NRV) de etiquetas de alimentos y método de uso

A.1 Valor de referencia de nutrientes de etiquetas de alimentos (NRV) Véase los valores de referencia de la energía y de los 32 nutrientes estipulados en la tabla A .1.

Tabla A. 1 Valor de referencia de nutrientes (NRV)

Nutriente	NRV	Nutriente	NRV
energíaª	8400 kJ	ácido fólico	400 μ <i>g</i> DFE
proteínas	60 g	ácido pantoténico	5 mg
grasas	≤60 g	biotina	30 μ <i>g</i>
ácidos grasos saturados	≤20 g	colina	450 mg
colesterol	≤300 mg	calcio	800 mg
carbohidratos	300 g	fósforo	700 mg
fibra dietética	25 g	potasio	2000 mg
Vitamina A	800μ <i>g</i> RE	sodio	2000 mg
Vitamina D	5 μ <i>g</i>	magnesio	300 mg
Vitamina E	14 mg α-TE	hierro	15 mg
Vitamina K	80μ <i>g</i>	zinc	15 mg
Vitamina B₁	1.4 mg	yodo	150 μ <i>g</i>
Vitamina B <sub>2</sub>	1.4 mg	selenio	50 μ <i>g</i>
Vitamina B <sub>6</sub>	1.4 mg	cobre	1.5 mg
Vitamina B <sub>12</sub>	2.4µg	flúor	1 mg
Vitamina C	100 mg	manganeso	3 mg
niacina	14 mg		

La energía equivale a 2000kcal; la energía aportada por las proteínas, grasas y los carbohidratos corresponden al 13%, 27% y 60% de la energía total respectivamente.

#### A.2 Propósito y método de uso

Cuando se usa la declaración nutricional y la definición del valor 0 para comparar y describir la energía o el contenido en nutriente, esto sirve como valor de referencia normal. El método de uso es del porcentaje del contenido de nutriente en el valor de referencia de nutrientes (NRV); el intervalo de redondeo para especificar el NRV% es 1, por ejemplo: 1%, 5%, 16% etc.

#### A.3 Cálculo

Véase la fórmula de cálculo del porcentaje del contenido de nutriente en el valor de referencia de nutrientes(NRV) en la Fórmula A.1:

$$NRV \% = \frac{X}{NRV} \times 100 \%$$
 (Fórmula A.1)

Donde:

X — el contenido de algún nutriente en el alimento

NRV—el valor de referencia de nutriente

#### Anexo B

#### Formato de etiqueta nutricional

- **B.1** Este anexo ofrece el formato de las etiquetas de nutrientes de alimentos preenvasados.
- B.2 Deberá seleccionar uno en los siguientes 6 formatos para identificar la etiqueta nutricional
- B.2.1 Formato que solamente identifica la energía y los nutrientes básicos Véase la etiqueta nutricional que solamente identifica la energía y los nutrientes básicos en el Ejemplo 1.

Ejemplo 1: Tabla de composición nutricional

Ítem	Cada 100gramos(g) o 100 milili- tros(mL) o cada porción	Valor de referencia de nutrientes% o NRV %
energía	kilojulios(kJ)	%
proteínas	gramo(g)	%
grasas	gramo(g)	%
carbohidratos	gramo(g)	%
sodio	miligramo(mg)	%

#### B.2.2 Identificación de más nutrientes

Véase la etiqueta nutricional que identifica más nutrientes en el Ejemplo 2.

Ejemplo 2: Tabla de composición nutricional

Ítem	Cada 100gramos(g) o 100mililitros(mL) o cada porción	Valor de referencia de nu- trientes% o NRV %
energía	kilojulios(kJ)	%
proteínas	gramo(g)	%
grasas	gramo(g)	%
—grasas saturadas	gramo(g)	
colesterol	miligramo(mg)	%
carbohidratos —azúcar	gramo(g) gramo(g)	%
fibra dietética	gramo(g)	%
sodio	miligramo(mg)	%
Vitamina A	microgramos equivalentes de retinol $(\mu g  ext{ RE})$	%
calcio	miligramo(mg)	%

Nota: Para los nutrientes básicos, deberá tomar la forma adecuada para que sean visibles.

#### B.2.3 Formato de idioma extranjero

Véase la etiqueta acompañada con el idioma extranjero en el Ejemplo 3.

Ejemplo 3: 营养成分表 nutrition information

Ítem/Items	Cada 100gramos(g) o 100mililitros(mL)o cada porción	Valor de referencia de nutrientes% o NRV%
能 <u>量</u> /energy	kilojulios(kJ)	%
蛋白质/protein	gramo(g)	%
脂肪/fat	gramo(g)	%
碳水化合物/carbohydrate	gramo(g)	%
钠/ sodium	miligramo(mg)	%

#### **B.2.4 Formato transversal**

Véase la etiqueta nutricional de formato transversal en el ejemplo 4.

Ejemplo 4: Tabla de composición nutricional

Ítem	Cada 100 gramos(g)	Valor de	Ítem	Cada 100gramos(g)	Valor de
	/mililitros(mL)	referencia de		/mililitros(mL)	referencia de
	o cada porción	nutrientes%		o cada porción	nutrientes%
		o NRV%			o NRV%
energía	kilojulios(kJ)	%	proteínas	gramo(g)	%
carbohidrato	s gramo(g)	%	grasas	gramo(g)	%
sodio	miligramo(g)	%		- 1	%

Nota: De acuerdo con las características del envasado, podrá disponer los nutrientes transversalmente desde la izquierda a la derecha en dos o más filas para identificarlos.

#### B.2.5 Formato de texto

Con respecto a los alimentos con un área total de envasado menor de **100** cm², para identificar los nutrientes, se permite usar la forma no tabular y omitir la identificación del valor de referencia de nutrientes (NRV). De acuerdo con las características del envasado, se dispondrá los nutrientes transversalmente desde la izquierda a la derecha, o desde arriba hacia abajo, como el ejemplo 5.

#### Ejemplo 5:

Nutriente/100g: energía ××kJ, proteínas ××g, grasas ××g, carbohidratos ××g, sodio ××mq.

**B.2.6** Se acompaña con el formato de la declaración nutricional y ( o ) de la declaración de funciones de los nutrientes.

Véase la etiqueta nutricional acompañada con la declaración nutricional y( o )la declaración de funciones de nutrientes en el Ejemplo 6.

Ejemplo 6: Tabla de composición nutricional

Ítem	Cada 100gramos(g) o 100mililitros	Valor de referencia de nutrien-	
item	(mL) o cada porción	tes% o NRV%	
Energía	kilojulios(kJ)	%	
Proteínas	gramo(g)	%	
Grasas	gramo(g)	%	
Carbohidratos	gramo(g)	%	
Sodio	miligramo(mg)	%	

La declaración nutricional como: baja en grasas xx.

La declaración de funciones de nutrientes como la proporción de la energía suministrada por las grasas de la dieta diaria no debe exceder el 30% de la energía total.

La declaración nutricional y la declaración de funciones de nutrientes pueden ubicarse en cualquier posición de la etiqueta. Sin embargo, el tamaño de sus letras no deberá ser mayor que el nombre y la marca comercial del alimento.

#### Anexo C

Requisitos, condiciones y sinónimos de la declaración de contenido y de la declaración de comparación de energía y nutriente

- **Tabla C. 1** La tabla **C. 1** especifica los requisitos y las condiciones de la declaración de energía y de contenido de nutriente de los alimentos preenvasados.
- **Tabla C. 2** La tabla **C. 2** especifica los sinónimos de la declaración de energía y de contenido de nutrientes de los alimentos preenvasados.
- **Tabla C. 3** La tabla **C. 3** especifica los requisitos y las condiciones de la declaración de energía y de contenido de nutrientes de los alimentos preenvasados.
- **Tabla C. 4** La tabla **C. 4** especifica los sinónimos de la declaración de energía y de comparación de nutrientes de los alimentos preenvasados.

Tabla C.1 Requisitos y condiciones de la declaración de energía y de contenido de nutrientes

Ítem	Forma de declara- ción de contenido	Requisitos de contenido <sup>a</sup>	Condiciones limitadas
Energía	Sin energía	≤17kJ/100g (sólido) o 100mL (líquido)	Energía suministrada por gra-
	Baja energía	≤170kJ/100g sólido ≤80kJ/100mL líquido	sas ≤ 50% de energía total.
Proteínas	Baja proteína	Energía suministrada por proteínas≤ el <b>5% de</b> la energía total	La energía total se refiere a cada 100 g/mL o cada porción
	Fuente de proteínas, o con proteínas	Contenido por cada 100g ≥10 %NRV contenido de cada 100 mL ≥5 % NRV o contenido de cada 420 kJ ≥5%NRV	
	Alta o rica en proteina	Contenido por cada 100g ≥20 %NRV contenido de cada 100 mL ≥10%NRV contenido de cada 420 kJ ≥10 %NRV	
Grasas	Sin o no contiene grasas	≤0.5 g/100 g (sólido) o 100mL (líquido)	
	Baja grasa	<b>≤3g/100g</b> sólido ; <b>≤1.5 g/100 mL</b> líquido	
	Magra	Contenido de grasas ≤10%	Se refiere sólo a la categoría de carnes y aves
	Desgrasado	Leche líquida y yogur: contenido de grasa ≤ 0.5%; Polvo de leche :contenido de grasa≤1.5%.	Sólo se refiere a los productos lácteos
	Sin o no contiene gra- sas saturadas	≤0.1 g/100 g (sólido) o l00mL (líquido)	Se refiere a la suma de grasas saturadas y grasas trans
	Bajas grasas saturadas	≤1.5 g/100 g sólido≤0.75 g/100 mL líquido	1.Se refiere a la suma de grasas saturadas y trans-grasas 2.La energía suministrada es menor que el 10% de la energía total del alimento
	Sin o no contiene áci- do de grasas trans	≤0.3 g/100 g (sólido) o l00mL (líquido)	
Colesterol	Sin o no contiene co- lesterol	≤5 mg/100 g (sólido) o l00mL (líquido)	Deberá cumplir simultánea- mente con los requisitos de
	bajo colesterol	≤20mg/100g (sólido) o ≤10mg/100mL (líquido)	contenido y las restricciones de la declaración de bajas grasas saturadas
Carbohidrato s(azúcar)	azúcar	≤0.5g/100g (sólido) o l00mL (líquido)	
	Bajo azúcar	≤5 g/100 g (sólido) o l00mL (líquido)	
	Baja lactosa	Contenido de lactosa ≤2 g/100g (mL)	Sólo se refiere a los productos
	Sin lactosa	Contenido de lactosa ≤0.5 g/100 g (mL)	lácteos

Tabla C.1 (continuación)

Tabla C. I	(continuacion)		
Ítem	Forma de declara- ción de contenido	Requisitos de contenido <sup>a</sup>	Condiciones limitadas
Fibra dietética	dietética	≥3 g/ 100 g (sólido) ≥1.5 g/100 mL (líquido) o ≥1.5 g/420 kJ ≥6 g/ 100 g (sólido) ≥3 g/100mL (líquido) o ≥3 g/420 kJ	El contenido total de la fi- bra dietética cumple con sus requisitos de contenido ; de la fibra dietética solu- ble, la fibra dietética inso- luble o la composición de monómeros cumple con los requisitos de contenido
Sodio	Sin o no contiene sodio Sodio muy bajo sodio bajo	≤5 mg /100 g o 100 mL ≤40 mg /100 g o 100 mL ≤120 mg /100 g o 100 mL	Si cumple con la declara- ción de "sodio", también podrá sustituir el "sodio" por "sal", por ejemplo "bajo en sal", "reducido en sal" etc'
Vitamina	Fuente de Vitamina X o con Vitamina x	En cada 100 g $\geq$ 15 %NRV En cada 100 mL $\geq$ 7.5 % NRV o En cada 420 kJ $\geq$ 5% NRV	Con "múltiples vitaminas" se refiere que el contenido de 3 y (o) más de 3 tipos de vitaminas cumple con los requisitos de la declaración "con"
	Vitamina X alta o ri- ca	En cada 100 g≥30% NRV En cada 100mL≥15% NRV o En cada 420kJ≥10% NRV	Con ricos "múltiples vitami- nas" se refiere a que el con- tenido de 3 y (o) más de 3 tipos de vitaminas cumple con los requisitos de la de- claración de "ricos"
Minerales (no incluyendo sodio)	Fuente de X, o con X	En cada 100 g≥15 %NRV En cada 100 mL≥7.5 % NRV o En cada 420kJ≥5%NRV	Con "múltiples minerales" se refiere que el contenido de 3 y (o) más de 3 tipos de los minerales cumple con los requisitos de la declaración de "con"
	alto o rico en X	Cada 100 g ≥30 %NRV Cada l00mL ≥15%NRV o Cada 420kJ ≥10 %NRV	Con ricos "multiples mine- rales" se refiere a que el contenido de 3 y (o) más de 3 tipos de los minerales cumple con los requisitos de la declaración de "ricos"

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup> Si se usa "porción" como la unidad de medición de los alimentos, también deberá cumplir con los requisitos de contenido de 100 g (mL) para realizar la identificación.

Tabla C.2 Sinónimos de declaración de contenido

Lenguaje estándar	Sinónimo	Lenguaje estándar	Sinónimo	
Libre, sin	Cero <b>(0),</b> libre, libre de <b>100</b> %, sin, <b>0</b> %	con, fuente	Ofrece, contiene, con	
Muy bajo	Muy poco	rico, alto	Fuente perfecta, rica en xx, xx rico, ofrece alto (contenido) xx	
Bajo	poco, poco aceiteª			
"poco aceite" sólo se usa para la declaración de bajo en grasas.				

Tabla C.3 Requisitos y condiciones de declaración de comparación de energía y nutrientes

Forma de declaración	Requisitos	Condiciones
de comparación		
Energía reducida	En comparación con los alimentos de referencia, reduc-	Los alimentos de re-
	ción de valor de energía superior al 25%	ferencia (alimentos
proteína aumentada o	En comparación con los alimentos de referencia, aumento	básicos) deberán ser
reducida	o reducción de contenido de proteínas en más de 25%	los alimentos familia-
grasa reducida	En comparación con los alimentos de referencia, reduc-	res y fácilmente
	ción de contenido de grasas en más de 25%	comprendidos por
colesterol reducido	En comparación con los alimentos de referencia, reduc-	los consumidores o
	ción de contenido de colesterol en más de 25%	alimentos similares
carbohidratos aumenta-	En comparación con los alimentos de referencia, aumento	
dos o reducidos	o reducción de contenido de carbohidratos en más de	
	25%	
azúcar reducido	En comparación con los alimentos de referencia, reduc-	
	ción de contenido de azúcar en más de 25%	
fibra dietética aumenta-	En comparación con los alimentos de referencia, aumento	
da o reducida	o reducción de contenido de fibra dietética en más de	
	25%	
sodio reducido	En comparación con los alimentos de referencia, reduc-	
	ción de contenido de sodio en más de 25%	
Aumento o reducción de	En comparación con los alimentos de referencia, aumento	
minerales (no incluyendo	o reducción de contenido de minerales en más de 25%	
el sodio)		
Aumento o reducción	En comparación con los alimentos de referencia, aumento	
de vitamina	o reducción de contenido de vitamina en más de 25%	

Tabla C.4 Sinónimos de declaración de comparación

Lenguaje estándar	Sinónimo	Lenguaje estándar	Sinónimo
Aumento	Aumento × % (×vez)	Reducción	Reducción × %(×vez)
	Incremento, incremento × % (×vez)		reduce, reduce ×% (×vez)
	Añade, añade × % (×vez)		menos, menos x % (xvez)
	Eleva, eleva (elevado)× % (×vez)		Disminuye, disminuye × % (×vez)
	Añade (añadido)× % (×vez)		Rebaja × % (×vez)
	Más × %, eleva ×vez etc.		Rebaja × %(×vez) etc.

#### Anexo D

Lenguaje estándar de declaración de energía y de funciones de nutrientes

D.1 En este anexo se especifica el lenguaje estándar de la declaración de energía y de funciones de nutrientes.

#### D.2 Energía

El cuerpo humano necesita la energía para mantener las actividades de la vida.

El crecimiento, el desarrollo y todas las actividades del cuerpo requieren la energía. La energía adecuada puede mantener una buena salud.

El consumo demasiado alto de energía y la falta de ejercicio se relacionan con el sobrepeso y la obesidad.

#### D.3 Proteína

La proteína es el principal componente del cuerpo humano para proporcionar una variedad de sustancias y los aminoácidos.

La proteína es el material indispensable para las actividades de la vida humana, ayudando a la formación y crecimiento del tejido.

Las proteínas ayudan a formar o reparar los órganos humanos.

La proteína ayuda a la formación y el crecimiento del tejido.

La proteína es el nutriente principal para la formación y el crecimiento del tejido.

#### D.4 Grasas

Las grasas ofrecen alta energía.

Es conveniente que la proporción de energía suministrada por las grasas en la dieta diaria no supere el 30% de la energía total.

La grasa es un componente importante del cuerpo humano.

La grasa puede ayudar a la absorción de la vitamina soluble en grasa.

Las grasas proporcionan ácidos grasos esenciales para el cuerpo humano.

#### D.4.1 Grasas saturadas

Las grasas saturadas puede favorecer la absorción del colesterol en los alimentos.

El consumo excesivo de grasas saturadas es perjudicial para la salud.

El consumo excesivo de grasas saturadas puede aumentar el colesterol, el consumo deberá ser inferior al 10% de la energía total diaria.

#### D.4.2 Ácidos grasos trans

La ingesta diaria de ácidos grasos trans no deberá exceder de 2.2 g, la ingesta excesiva es perjudicial para la salud.

La ingesta de ácidos grasos trans deberá ser menos del 1% de la energía total diaria, la ingesta excesiva es perjudical a la salud.

La ingesta excesiva de ácidos grasos trans puede aumentar el colesterol en sangre, lo que aumenta el riesgo de enfermedad cardiovascular.

#### D.5 Colesterol

La ingesta total de colesterol del adulto en la dieta diaria no deberá exceder de 300 mg.

#### D.6 Carbohidratos

Los carbohidratos son el material básico de la existencia humana y la principal fuente de energía.

Los carbohidratos son la principal fuente de energía humana.

Los carbohidratos son la principal fuente de formación de azúcar en sangre.

Los carbohidratos en la dieta deberán ocupar aproximadamente el 60 % de la energía total.

#### D.7 Fibra dietética

La fibra dietética ayuda a mantener la función normal del intestino.

La fibra dietética es un material de bajo consumo energético.

#### D.8 Sodio

El sodio puede regular el balance de agua del cuerpo para mantener el equilibrio ácido-alcalino.

La ingesta diaria de sal para adultos no deberá exceder de 6 gramos.

La ingesta excesiva de sodio es perjudicial para la salud.

#### D.9 Vitamina A

La vitamina A ayuda a mantener la visión en la oscuridad.

La vitamina A ayuda a mantener la salud de la piel y las membranas mucosas.

#### D.10 Vitamina D

La vitamina D puede promover la absorción de calcio.

La vitamina D ayuda a la salud de los huesos y los dientes.

La vitamina D ayuda a la formación de hueso.

#### D.11 Vitamina E

La vitamina E tiene actividad antioxidante.

#### D.12 Vitamina B<sub>1</sub>

La vitamina B<sub>1</sub> es un componente esencial para el metabolismo de energía.

La vitamina B<sub>1</sub> ayuda a mantener la función fisiológica normal del sistema nervioso.

#### D.13 Vitamina B<sub>2</sub>

La vitamina B2 ayuda a mantener saludable la piel y las membranas mucosas.

La vitamina B2 es un componente esencial para el metabolismo de energía.

#### D.14 Vitamina B<sub>6</sub>

La vitamina B6 ayuda al metabolismo de las proteínas y su utilización.

#### D.15 Vitamina B<sub>12</sub>

Vitamina B<sub>12</sub> ayuda a formar glóbulos rojos.

#### D.16 Vitamina C

La Vitamina C ayuda a mantener saludable la piel y las membranas mucosas.

La Vitamina C ayuda a mantener los huesos y las encías sanas.

La Vitamina C puede promover la absorción del hierro.

La Vitamina C tiene función antioxidante.

#### D.17 Niacina

La niacina ayuda a mantener saludable la piel y las membranas mucosas. La niacina es un componente esencial para el metabolismo de energía. La niacina ayuda a mantener la salud del sistema nervioso.

#### D.18 Ácido fólico

El ácido fólico ayuda al desarrollo normal del cerebro y al sistema nervioso del feto.

El ácido fólico ayuda a formar glóbulos rojos.

El ácido fólico ayuda al desarrollo normal del feto.

#### D.19 Ácido pantoténico

El ácido pantoténico es un componente importante para el metabolismo de energía y la formación de tejido.

#### D.20 Calcio

El calcio es un componente principal en la formación de huesos y dientes humanos; muchas funciones fisiológicas también necesitan la participación de calcio.

El calcio es el principal componente de los huesos y los dientes y ayuda a mantener la densidad ósea.

El calcio ayuda el desarrollo de los huesos y los dientes.

El calcio ayuda a los huesos y dientes a ser más fuertes.

#### D.21 Magnesio

El magnesio es un componente importante para el metabolismo de energía, la formación de tejido y el desarrollo de los huesos.

#### D.22 Hierro

El hierro es un componente importante de la formación de glóbulos rojos.

El hierro es un elemento esencial para la formación de glóbulos rojos.

El hierro es necesario para la producción de hemoglobina.

#### D.23 Zinc

El zinc es un elemento esencial para el crecimiento y desarrollo de los niños.

El zinc ayuda a mejorar el apetito.

El zinc ayuda a mantener la piel sana.

#### D.24 Yodo

El yodo es un elemento esencial para el funcionamiento normal del tiroides.