

# Norma General para Etiquetado de Alimentos Preenvasados en China

# Norma General para Etiquetado de Alimentos Preenvasados en China

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

Diciembre 2011

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

**GB 7718 — 2011**

**Norma Nacional de Seguridad de Alimentos**

**Norma General para Etiquetado de Alimentos Preenvasados**

(Traducción no oficial)

Fecha publicación: 2011-04-20

Fecha entrada en vigor: 2012-04-20

---

Elaborada por **Ministerio de Salud Pública de la República Popular de China (MOH)**

## Prólogo

Esta norma sustituye GB 7718-2004, que es Norma General para Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

En comparación con GB 7718-2004, esta norma cuenta con las siguientes modificaciones:

- se ha modificado el ámbito de aplicación;
- se han modificado las definiciones de alimentos preenvasados y fecha de producción, se ha añadido la definición de especificación y se ha cancelado la definición de periodo de conservación;
- Se ha modificado el marcado de aditivos alimentarios;
- Se ha añadido el marcado de especificaciones;
- Se ha modificado el marcado del nombre, dirección y forma de contacto del fabricante y distribuidor;
- Se ha modificado a una mayor superficie de los envases o recipientes en la que altura de los textos, símbolos y números de un etiquetado no deben ser inferior a 1,8 mm;
- Se han añadido los requisitos recomendables para etiquetado cuando los alimentos puedan contener sustancias alergénicas;
- Se ha modificado el cálculo de la mayor superficie en el Anexo A;
- Se han aumentado los Anexos B y C.

# **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA**

---

## **Norma Nacional de Seguridad de Alimentos Norma General para Etiquetado de Alimentos Preenvasados**

### **1 Alcance**

Esta norma se aplica al etiquetado de alimentos preenvasados que se ofrecen directamente o indirectamente a los consumidores.

Esta norma no se aplica a la etiqueta de envases de protección durante el almacenamiento y transporte de alimentos preenvasados, ni al logo para alimentos a granel ni a alimentos que se elaboran y consumen al momento.

### **2 Términos y definiciones**

#### **2.1 Alimentos preenvasados**

Alimentos preenvasados con una cantidad determinada o elaborados de antemano en el material de envasado o recipiente, incluyendo alimentos preenvasados con una cantidad determinada y elaborados de antemano con una cantidad determinada en el material de envasado y recipiente con un logotipo unificado de calidad o volumen dentro de cierto alcance limitado.

#### **2.2 Etiquetado de alimentos**

Palabras, gráficas, símbolos y toda materia descriptiva en el envasado de alimentos.

#### **2.3 Ingredientes**

Cualquier sustancia que se utiliza en la elaboración o transformación de alimentos y existe (incluso en forma modificada) en el producto, incluyendo aditivos alimentarios.

#### **2.4 Fecha de elaboración**

Fecha en la que los alimentos se convierten en productos finales, también incluye fecha de envasado o de embotellamiento, o sea, fecha en la que se meten/vierten alimentos en el envase o recipiente para ser la unidad de venta final.

#### **2.5 Periodo de caducidad**

El período en el que se puede mantener la calidad de los alimentos preenvasados en las condiciones de almacenamiento especificadas en la etiqueta. En este periodo, el producto es totalmente comercializable y con las cualidades peculiares indicadas o no indicadas necesariamente en la etiqueta.

#### **2.6 Especificación**

## **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA**

---

Descripción sobre relación entre contenido neto y unidades cuando el mismo embalaje- empaquetado cuenta con varios alimentos preenvasados.

### **2.7 Cara principal del envase**

La cara que se puede observar fácilmente en el material de envasado o recipiente de los alimentos preenvasados.

## **3 Requisitos Básicos**

**3.1** Deberá ser de conformidad con los requisitos de las leyes estatales y reglamentos, así como con las normas de seguridad alimentaria.

**3.2** Tendrá que ser claro, llamativo y duradero. Debe ser fácilmente legible e identificable por los consumidores al comprarlo.

**3.3** Deberá ser fácil de entender para el público, sustentado por la evidencia científica. Indicaciones que son supersticiosas, pornográficas, degradantes para otros alimentos, o en contra de los conocimientos científicos de nutrición, estarán prohibidas.

**3.4** Deberá ser verdadero, exacto, y no deberá presentar alimentos de manera falsa, exagerada, confundir a los consumidores ni con palabras o imágenes engañosas, y susceptible de crear una impresión errónea a través del diferente tamaño de fuente de palabra o el contraste de color.

**3.5** No deberá describirse ni presentarse con palabras, imágenes o símbolos que se refieran o se sugieran, directa o indirectamente, a cualquier otro producto o cierta naturaleza del producto con el que pudiera ser confundido.

**3.6** No deberá estar marcado o implícitamente con los contenidos de prevención o curación de enfermedades, los alimentos que no son productos para la salud no deben expresar ni implicar su efecto sobre la salud.

**3.7** No deberá separarse de alimentos o de su material de envasado (recipientes).

**3.8** Deberá utilizar los caracteres chinos estándares (salvo en la marca). Los diferentes caracteres artísticos de efecto decorativo deben estar escritos correctamente y ser fácilmente legibles.

## **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA**

---

**3.8.1** Se puede utilizar al mismo tiempo Pinyin o una lengua de minoría étnica; el Pinyin no puede ser mayor que los caracteres chinos correspondientes.

**3.8.2** Se puede utilizar al mismo tiempo una lengua extranjera, pero debe contener la misma información en los caracteres chinos (salvo la marca comercial, el fabricante y la dirección de los alimentos importados, el nombre y la dirección del distribuidor extranjero, sitio web). Todas las lenguas extranjeras no pueden ser mayores que los caracteres chinos correspondientes (salvo la marca).

**3.9** Cuando la mayor superficie del área del envase o recipiente de alimentos preenvasados es mayor que 35cm<sup>2</sup> (veáse en anexo A el método de cálculo de la mayor superficie de área), las palabras, símbolos y números en la información obligatoria de un etiquetado no deberán ser inferior a 1,8mm de altura.

**3.10** En caso de un paquete como unidad de venta que cuente con alimentos de diferentes variedades y varios envases independientes que se pueden vender individualmente, cada etiquetado de alimentos empaquetados individualmente debe estar marcado por separado.

**3.11** Si la capa exterior es fácil de abrir o a través de la capa exterior, se puede distinguir claramente la totalidad o parte de la información obligatoria del etiquetado en el envasado interior (recipiente), no hace falta repetir la misma información en la capa exterior del envase. De lo contrario, los materiales de envasado deben marcar todos los contenidos obligatorios de un etiquetado en el envasado exterior.

### **4. Información del etiquetado**

#### **4.1 Información de etiquetado de alimentos preenvasados para la entrega directa a los consumidores**

##### **4.1.1 Requisitos generales**

El etiquetado de los alimentos preenvasados para su entrega directa a los consumidores debe contar con el nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y especificaciones, nombre, dirección y manera de contacto del fabricante y/o distribuidor, fecha de producción y periodo de validez, condiciones de almacenamiento, número de licencia de producción de alimentos, código estándar del producto, y otras informaciones que deben marcarse.

##### **4.1.2 Nombre de alimento**

## **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA**

---

**4.1.2.1** El nombre específico del alimento deberá ser presentado en el lugar prominente de la etiqueta, con una indicación clara de la verdadera naturaleza del alimento.

**4.1.2.1.1** Cuando un nombre o varios nombres se han establecido con respecto a un cierto alimento en virtud de normativa nacional, sectorial o local, uno de estos nombres o un nombre equivalente será seleccionado para su uso.

**4.1.2.1.2** En ausencia de nombres establecidos por la normativa nacional, sectorial o local, se deberá utilizar un nombre común o habitual que no induzca a malentendido o confusión al consumidor.

**4.1.2.2** Al marcarse "nombre acuñado", "nombre extraño", "nombre transliterado", "nombre de marcas", "nombre folklórico" o "nombre de marca comercial", hay que marcar el nombre especificado por la sección 4.1.2.1 en la misma superficie.

**4.1.2.2.1** Cuando un "nombre acuñado", "nombre extraño", "nombre transliterado", "nombre de marcas", "nombre folklórico" o "nombre de marca comercial" contenga palabras o términos que pueden ser malentendidas, un nombre específico que indica la verdadera naturaleza del alimento se utilizará con el mismo tamaño en las proximidades de la misma superficie del nombre.

**4.1.2.2.2** Cuando un nombre específico que indica la verdadera naturaleza del alimento, es fácil que induzca a error sobre la naturaleza del alimento debido a los diferentes tamaños, color o fuentes de las palabras, también debe utilizarse el nombre específico con el mismo tamaño, color y fuente para indicar su verdadera naturaleza.

**4.1.2.3** Deberá figurar, ya sea antes o después del nombre del alimento, las palabras o frases necesarias para evitar confundir o engañar a los consumidores con respecto a la verdadera naturaleza, el estado físico o el método de preparación de los alimentos, por ejemplo, secado, condensado, reconstitución, ahumado, fritos, en polvo, granulado, etc.

### **4.1.3 Lista de ingredientes**

**4.1.3.1** Una lista de ingredientes de los alimentos preenvasados deberá indicarse en la etiqueta. Los ingredientes deben indicar su nombre específico de acuerdo con los requisitos de la Sección de 4.1.2 y los nombres de los aditivos alimentarios se deberán indicar de acuerdo con la Sección 4.1.3.1.4.

**4.1.3.1.1** La lista de ingredientes deberá llevar el título de "ingredientes" o "lista de ingredientes". Cuando las materias primas utilizadas en el procesamiento se han modificado en otros componentes (los productos fermentados como vino, salsa de soja, vinagre, etc.), se puede sustituir "ingredientes" o "lista de ingredientes" por

## **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA**

---

“materias primas” o “materias primas auxiliares”, y se deberá marcar diversas materias primas, materias auxiliares y aditivos alimentarios, de acuerdo con los requisitos de las disposiciones correspondientes de esta normativa. No es necesario marcar los agentes coadyuvantes para la transformación.

- 4.1.3.1.2** Todos los ingredientes se enumeran en orden decreciente de peso añadido en el proceso de fabricación o preparación de alimentos, los ingredientes que constituyan menos de 2% no se enumeran en orden descendente.
- 4.1.3.1.3** Cuando un ingrediente en sí es un ingrediente compuesto por dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto deberá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus primarios ingredientes en orden descendente de la proporción. No es necesario indicar los ingredientes primarios de un ingrediente compuesto, para el cual ya se ha establecido una normativa nacional, provincial o comercial, además cuya cantidad añadida sea menor del 25% de alimentos.
- 4.1.3.1.4** Los aditivos alimentarios deben estar indicados de conformidad con los nombres genéricos en la normativa GB2760. Los nombres genéricos de aditivos alimentarios pueden indicarse como nombres específicos de aditivos alimentarios, o también se pueden indicar como nombres funcionales indicando al mismo tiempo nombres específicos del aditivo alimentario o códigos internacionales (código INS)(véase la forma de marcado en el Anexo B). En la misma etiqueta de los alimentos preenvasados, hay que elegir una forma de marcado puesta en el Anexo B. Al utilizarse al mismo tiempo nombres funcionales de aditivos alimentarios y códigos internacionales, si un aditivo alimentario no cuenta con el código internacional correspondiente, o por ser una sustancia alergénica que debe indicarse, se puede marcar su nombre específico. Los nombres de los aditivos alimentarios no incluyen su manera de fabricación. No deben estar indicados necesariamente los aditivos alimentarios contenidos en el ingrediente compuesto cuya cantidad es menor del 25% de la totalidad de los alimentos, si cumplen con los requisitos de GB2760 y si además no desempeñen una función tecnológica en el producto final.
- 4.1.3.1.5** Agua añadida durante la preparación o elaboración de los alimentos se declarará en la tabla de ingredientes. El agua u otros ingredientes evaporados en la fabricación no es necesario declararlos.
- 4.1.3.1.6** En los materiales comestibles del envase también se declarará la materia prima en la tabla de ingredientes, salvo los que cuenten con disposiciones de legislación o regulación estatal.
- 4.1.3.2** Los siguientes ingredientes de alimentos pueden declararse de conformidad con lo indicado en la Tabla 1.

Tabla 1 Manera de indicación de ingredientes

## NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA

Clase de ingredientes	Manera de indicación
Aceites vegetales o aceites vegetales refinados, excepto el aceite de oliva	“Aceites vegetales” o “aceites vegetales refinados”: calificado por el término “hidrogenado” o “parcial hidrogenado” en caso de haber tenido hidrogenación
Almidón, excepto almidón modificado químicamente	“Almidón”
Todas las especias o extractos de especias no superior al 6% en peso (ya sea por separado o en combinación)	“especias”, “clase de especias” o “mezcla de especias”
Todos los tipos de preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la base de goma para goma de mascar	“base de goma”, “goma”
Todas las frutas en conserva que no excedan el 10% del peso de los alimentos	“Frutas en conserva”
Esencia y fragancias para alimentos	“esencias comestibles”, “aromatizantes comestibles”, “aromatizantes y esencias comestibles”

### 4.1.4 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes

4.1.4.1 Cuando en el etiquetado o en la explicación del alimento se pone especial énfasis en la presencia de o en la adición de uno o más valiosos y / o caracterizados ingredientes o componentes, el porcentaje de ingredientes o componentes añadidos deberá indicarse.

4.1.4.2 Si en el etiquetado de un alimento se destaca el bajo contenido de uno o varios ingredientes o componentes, el porcentaje del ingrediente o componente en el producto final deberá ser indicado.

4.1.4.3 Si un ingrediente o componente mencionado en el nombre del alimento no ha sido destacado en el etiquetado, no es necesario indicar la cantidad añadida en el ingrediente o componente ni su contenido en el producto final.

### 4.1.5 Peso neto y especificación

4.1.5.1 La declaración de peso neto se expresará mediante el peso neto, las cifras y las unidades oficiales de medida (Véase el Apéndice C)

4.1.5.2 El peso neto del paquete (recipiente) del alimento se declarará de acuerdo con la unidad oficial de medida, de la siguiente manera:

- para alimentos líquidos, en volumen-- L, l, mL, ml, o en peso-- g, kg.
- para alimentos sólidos, en peso—g o kg.

## NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA

- c) para alimentos semi-sólidos o viscosos, en peso —g o kg o en volumen-- L, l, mL, ml.

**4.1.5.3** La unidad de medida para el peso neto deberá declararse de conformidad con la Tabla 2.

Tabla 2 manera de indicación de la unidad de medida para el peso neto

Método de medición	Rango de peso net (Q)	Unidad de medida
Volumen	Q < 1000 mL	(mL) (ml)
	Q ≥ 1000 mL	(L) (l)
Peso	Q < 1000 g	(g)
	Q ≥ 1000 g	(kg)

**4.1.5.4** El tamaño mínimo de la letra de indicación del peso neto se realizará de conformidad con la tabla 3.

Tabla 3 tamaño mínimo de la letra de indicación del peso neto

Rango de peso neto (Q)	Tamaño mínimo de la letra (mm)
Q ≤ 50 mL; Q ≤ 50g	2
50 mL < Q ≤ 200 mL; 50 g < Q ≤ 200g	3
200 mL < Q ≤ 1L; 200 g < Q ≤ 1 kg	4
Q > 1 kg; Q > 1L	6

**4.1.5.5** El peso neto y el nombre del alimento deberán ser indicados en la misma cara principal del paquete (recipiente).

**4.1.5.6** En el caso de alimentos sólidos envasados en un medio líquido, en el que el alimento sólido es el ingrediente principal, además de la declaración del contenido neto, los contenidos sólidos también se declararán en peso o porcentaje (véase en el Apéndice C la manera de indicación).

**4.1.5.7** De los alimentos preenvasados que contienen pequeñas unidades individuales de alimentos preenvasados, la especificación deberá ser marcada en el envase exterior además de marcar el peso neto.

**4.1.5.8** El marcado de especificación se compone de peso neto de unidades individuales de alimentos preenvasados y número de unidades interiores individuales de alimentos, o sólo el número de unidades interiores individuales de alimentos. No hace falta indicar la palabra de especificación. Para unidades individuales de los alimentos preenvasados, la especificación para unidad individual significa el peso neto. (véase en el

## **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA**

---

Apéndice C la manera de indicación).

### **4.1.6 Nombre, dirección e información de contacto de los fabricantes y distribuidores**

**4.1.6.1** Hay que indicar nombre, dirección e información de contacto de los fabricantes. El nombre y dirección de los fabricantes tienen que ser con el que se registren de acuerdo con la legislación y sean capaces de asumir la responsabilidad de la seguridad de la calidad de los productos. Deberá indicarse de acuerdo con el siguiente requisito si cuenta con una de las siguientes circunstancias:

**4.1.6.1.1** Cualquier empresa/grupo o sus sucursales (filiales) que tienen responsabilidades legales independientes tendrán que indicar su respectivo nombre y la dirección por separado.

**4.1.6.1.2** Cualquier sucursal (filial) o instalación de producción de una empresa/grupo que no tiene responsabilidades legales independientes tienen que indicar nombre y dirección de empresa/grupo y su sucursal (planta de producción); o sólo indicar nombre, dirección y lugar de producción de empresa/grupo, para el lugar de producción hay que indicar el territorio municipal de acuerdo con la división administrativa.

**4.1.6.1.3** En caso de producción de alimentos preenvasados encargados por otras entidades, hay que indicar nombres y direcciones tanto de la entidad que encarga como la entidad encargada; o sólo indicar nombre, dirección y lugar de producción de la entidad que encarga el trabajo, para el lugar de producción hay que indicar el territorio municipal de acuerdo con la división administrativa.

**4.1.6.2** La información de fabricantes o distribuidores los cuales tienen responsabilidades legales independientes deberá incluir por lo menos un dato de contacto entre los siguientes: número de teléfono, número de fax, página web, o dirección postal declarada acompañada con la dirección.

**4.1.6.3** Para los alimentos preenvasados importados, debe indicarse el nombre del país de origen o región (Hong Kong, Macao o Taiwán), así como el nombre, dirección e información de contacto del agente, importador o distribuidor registrado en la República Popular de China. No hace falta marcar el nombre, dirección e información de contacto de los fabricantes.

### **4.1.7 Marcado de la fecha**

**4.1.7.1** La fecha de fabricación y el plazo de duración de los alimentos preenvasados deberán indicarse claramente. Cuando la fecha se indica haciendo referencia a un lugar específico del paquete, este lugar específico del paquete se indicará. No habrá ninguna pegada aparte, segunda impresión o manipulación de la fecha marcada (véase en el Apéndice C la manera de indicación).

## **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA**

---

**4.1.7.2** Para los que en un envase contiene varias unidades individuales de alimentos preenvasados con fecha de producción y plazo de duración marcados, el periodo de caducidad marcado en el envase exterior se calcula por el periodo de caducidad de la unidad individual de los alimentos que caduca antes. La fecha de fabricación marcada en el envase exterior tiene que ser la fecha más temprana de fabricación de la unidad individual de alimento o la fecha de formación de unidad de venta; también pueden indicarse la fecha de fabricación y el periodo de caducidad por separado de las unidades individuales de alimentos envasados en el envase exterior.

**4.1.7.3** El código de fecha se marcará en la secuencia de año, mes y día, de lo contrario la orden de la codificación de la fecha deberá declararse (Véase en el Apéndice C la manera de indicación).

### **4.1.8 Condiciones para el almacenamiento**

Las condiciones para la conservación de los alimentos se declararán en la etiqueta (véase en el Apéndice C la manera de indicación).

### **4.1.9 Número de licencia de producción de alimentos**

Para los alimentos preenvasados que deben reclamar el número de licencia de producción de alimentos (excluyendo alimentos preenvasados importados), la forma declarada deberá estar de acuerdo con los reglamentos pertinentes.

### **4.1.10 Código estándar de productos**

El código estándar y el número de orden de alimentos preenvasados que es de producción y distribución nacional (excluyendo alimentos preenvasados importados) deberán ser declarados.

### **4.1.11 Otras informaciones de etiquetado**

#### **4.1.11.1 Alimentos irradiados**

**4.1.11.1.1** La etiqueta de un alimento que ha sido tratado con radiación ionizante deberá marcarse como “alimentos irradiados” en las proximidades de la denominación del alimento.

**4.1.11.1.2** Cualquier ingrediente que ha sido tratado con radiación ionizante se declarará en la tabla de ingredientes.

#### **4.1.11.2 Alimentos modificados genéticamente**

El etiquetado de los alimentos genéticamente modificados se efectuará de conformidad con las disposiciones de leyes y normas.

#### **4.1.11.3 Etiquetado Nutricional**

**4.1.11.3.1** Para alimentos dietéticos especiales y alimentos primarios y secundarios especí-

## **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA**

---

ficamente para los lactantes y los niños, es obligatorio indicar los principales componentes nutricionales y su contenido de acuerdo con GB13432.

**4.1.11.3.2** En caso de otros alimentos preenvasados, hay que marcar el etiquetado nutricional de acuerdo con las legislaciones y normativas concernientes.

### **4.1.11.4 Grado de calidad**

Deberá marcarse el grado de calidad si se definen claramente niveles de calidad en las normas de los productos.

## **4.2 Información del etiquetado de alimentos preenvasados distribuidos a los consumidores de forma indirecta**

El nombre, la especificación, peso neto, fecha de producción, período de caducidad y condiciones del almacenamiento de alimentos preenvasados distribuidos a los consumidores indirectamente se marcarán en la etiqueta de conformidad con los requisitos dispuestos en la sección 4.1, y para las informaciones no marcadas en la etiqueta, deben marcarse en el manual de instrucciones o contrato.

## **4.3 Exenciones de información de etiquetado**

**4.3.1** Los siguientes alimentos preenvasados pueden estar exentos de declaración de fecha de caducidad en el etiquetado: bebidas alcohólicas en los que el contenido de alcohol es de 10% o superior, vinagre, sal, azúcar en estado sólido y el glutamato monosódico.

**4.3.2** En el paquete o envase de los alimentos preenvasados cuya mayor superficie sea inferior a 10 cm<sup>2</sup> (véase el método de cálculo para el área de mayor superficie), sólo se indicará el nombre del producto, peso neto y nombre y dirección del fabricante (o distribuidor).

## **4.4 Información recomendable de etiquetado**

### **4.4.1 Identificación de lote**

Se indica el número de lote de identificación de productos si es necesario.

### **4.4.2 Instrucciones de uso**

Se indicarán las instrucciones de uso, como métodos de apertura, de consumo, de preparación, de reconstitución con agua y otras instrucciones que sean útiles para los consumidores si es necesario.

### **4.4.3 Sustancias que causan alergia**

**4.4.3.1** En los siguientes alimentos y productos que pueden causar alergia, si se utilizan como ingredientes, se debe poner el nombre fácilmente legible en la lista de ingredientes o se indicará en la proximidad a la lista de ingredientes.

- a) Granos y sus productos que contienen proteína del gluten (por ejemplo: trigo, centeno, cebada, espelta o sus productos híbridos)
- b) Crustáceos y sus productos (por ejemplo: camarón, langosta, cangrejo y etc.)
- c) Huevo y sus productos
- d) Cacahuete y sus productos

## **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA**

---

- e) Soja y sus productos
- f) Leche y productos lácteos (incluyendo lactosa)
- g) Nueces y sus productos

**4.4.3.2** Si los alimentos o sus productos arriba mencionados en la sección se introducen en la producción, hay que indicarlo cerca de la lista de ingredientes.

### **5 Otros**

Para los alimentos que requieren una autorización especial del Estado, hay que preparar la etiqueta de identificación de conformidad con los reglamentos pertinentes.

### **Apéndice A**

#### **Método de cálculo para el área de mayor superficie de paquete o recipiente**

##### **A. 1 Método de cálculo para el paquete o recipiente rectangular**

En el caso de un paquete rectangular o recipiente, la altura (cm) de la parte con la mayor superficie multiplica por el ancho (cm) de ese lado

##### **A. 2 Método de cálculo para paquete o recipiente cilíndrico o casi cilíndrico**

La altura (cm) del paquete o recipiente multiplica por 40% de la circunferencia.

##### **A. 3 Método de cálculo para paquete o recipiente de cualquier otra forma**

40% de la superficie total del paquete o recipiente

Si el paquete o recipiente tiene una cara principal del envase, esa área de presentación principal se considera como el área de mayor superficie.

Al determinar la superficie del envase o recipiente, la banda de bordes para sellar será excluida. Al determinar la superficie de envase en forma de botella o de lata, los hombros, el cuello y las bridas en las partes superior e inferior están excluidos.

# NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA

---

## Apéndice B

(informativo)

### Formas de indicación de los aditivos alimentarios en la lista de ingredientes

B.1 Se indica el nombre específico de todos los aditivos alimentarios según la cantidad añadida por orden descendente.

Ingredientes: Agua, Leche entera en polvo, Nata, Aceite vegetal, Chocolate (pasta de cacao, Azúcar blanca granulada, Manteca de cacao, Fosfolípidos, Aceite de ricino poliglicerol (poliglicerol ricinoleato), Esencias comestibles, amarillo limón, Jarabe de glucosa, éster del ácido graso poliglicerol, Carragenano, Goma de guar, Achiote, Maltodextrina, Aromatizante comestible.

B.2 Se indica el nombre de la categoría funcional y código internacional de todos los aditivos alimentarios según la cantidad añadida por orden descendente

Ingredientes: Agua, Leche entera en polvo, Nata, Aceite vegetal, Chocolate (pasta de cacao, Azúcar blanca granulada, Manteca de cacao, emulsionante (322,476), Esencias comestibles, colorante (102), Jarabe de glucosa, emulsionante (477), espesantes (407, 412), colorante (160b), Maltodextrina, Aromatizante comestible.

B.3 Se indica el nombre de categoría funcional y nombre específico de todos los aditivos alimentarios según la cantidad añadida por orden descendente

Ingredientes: Agua, Leche entera en polvo, Nata, Aceite vegetal, Chocolate (trozo líquido de cacao, Azúcar blanca granulada, Manteca de cacao, emulsionante (Fosfolípidos, Aceite de ricino poli glicerol), Esencias comestibles, colorante (amarillo limón), Jarabe de glucosa, emulsionante (éster del ácido graso poli glicerol), espesante (Carragenano, Goma de guar), colorante (Achiote), Maltodextrina, Aromatizante comestible.

B.4 Se establece la forma de indicar todos los aditivos alimentarios bajo el concepto de aditivos

#### B.4.1 Principio general

Los aditivos alimentarios usados directamente deben ser marcados bajo el concepto de aditivos. Los reforzadores nutricionales, aromatizantes y esencias comestibles, materia base en dulces de goma base pueden ser marcados fuera del concepto de aditivos dentro de la lista de ingredientes. Los aditivos alimentarios usados indirectamente no deben ser marcados bajo el concepto de aditivos. El orden de marcado de aditivos en la lista de ingredientes depende del peso total de cada aditivo que debe ser incluido en tal concepto.

## **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA**

---

B.4.2 se indica nombre específico de todos los aditivos alimentarios

Ingredientes: Agua, Leche entera en polvo, Nata, Aceite vegetal, Chocolate (pasta de cacao, Azúcar blanca granulada, Manteca de cacao, Fosfolípidos, Aceite de ricino poli glicerol (poliglicerol ricinoleato), Esencias comestibles, amarillo limón, Jarabe de glucosa, Aditivos (éster del ácido graso poli glicerol, Carragenano, Goma de guar, Achiote), Maltodextrina, Aromatizante comestible.

B.4.3 se indica el nombre de la categoría funcional y código internacional de todos los aditivos alimentarios

Ingredientes: Agua, Leche entera en polvo, Nata, Aceite vegetal, Chocolate (pasta de cacao, Azúcar blanca granulada, Manteca de cacao, emulsionante (322, 476), Esencias comestibles, colorante (102), Jarabe de glucosa, Aditivo emulsionante (477), espesante(407, 412), colorante(160b), Maltodextrina, Aromatizante comestible.

B.4.4 se indica el nombre de la categoría funcional y el nombre específico de todos los aditivos alimentarios

Ingredientes: Agua, Leche entera en polvo, Nata, Aceite vegetal, Chocolate (pasta de cacao, Azúcar blanca granulada, Manteca de cacao, emulsionante (Fosfolípidos, Aceite de ricino poliglicerol), Esencias comestibles, colorante (amarillo limón), Jarabe de glucosa, Aditivo emulsionante (éster del ácido graso poli glicerol), espesante (Carragenano, Goma de guar), colorante (Achiote)), Maltodextrina, Aromatizante comestible.

## Apéndice C

### Forma recomendable de indicación de elementos parciales en la etiqueta

#### C.1 Información general

En este apéndice se proporcionan ejemplos de formas recomendables de indicación de elementos parciales en la etiqueta de los alimentos preenvasados, los cuales son opcionales pero no limitados al marcar los artículos correspondientes. Si se necesita ajustar el uso de recomendación conforme a las características o estilos de envases de los alimentos, hay que ser coherente con el significado básico de la forma recomendable.

#### C.2 Información de peso neto y Especificaciones

Para facilitar la expresión del peso con un método unificado de cálculo, en los ejemplos mostrados se usan dos puntos de separación después del peso neto. En el etiquetado se debe usar la unidad de medida adecuada de los productos, con un espacio u otros símbolos para separar, además de ser fácilmente legibles.

C.2.1 El peso neto de los alimentos preenvasados individualmente puede ser declarado en una de las siguientes modalidades:

Peso neto (o peso neto/especificación):	450g
Peso neto (o peso neto/especificación):	225 g (200 g + gratis 25 g)
Peso neto (o peso neto/especificación):	200 g + gratis 25 g
Peso neto (o peso neto/especificación):	(200+25) g

C.2.2 El peso neto y el contenido escurrido (sólido) pueden ser indicados en una de las siguientes maneras (por ejemplo la pera en conserva en almíbar)

Peso neto (o peso neto/especificación): 425 g contenido escurrido (sólido o pera en rodajas): no menos de 25 5g (o no menos de 60%).

C.2.3 Para varias unidades de alimentos preenvasados de la misma variedad y con el mismo peso neto que figuran en el mismo gran envase, el peso neto y la especificación pueden ser indicados en una de las siguientes modalidades:

Peso neto (o peso neto/especificación):	40 g x 5;
Peso neto (o peso neto/especificación):	5 x 40 g;
Peso neto (o peso neto/especificación):	200 g (5 x 40 g);

## NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA

---

Peso neto (o peso neto/especificación):	200 g (40 g x 5);
Peso neto (o peso neto/especificación):	200 g (5 unidades);
Peso neto: 200 g	especificación: 5 x 40 g;
Peso neto: 200 g	especificación: 40 g x 5;
Peso neto: 200 g	especificación: 5 unidades;
Peso neto (o peso neto/especificación):	200 g (100 g + 50 g x 2);
Peso neto (o peso neto/especificación):	200 g (80 g x 2 + 40 g);
Peso neto: 200 g	especificación: 100 g + 50 g x 2;
Peso neto: 200 g	especificación: 80 g x 2 + 40 g;

C.2.4 Para varias unidades de alimentos preenvasados de diferente variedad que figuran en el mismo gran envase, el peso neto y la especificación pueden ser declarados en una de las siguientes modalidades:

Peso neto (o peso neto/especificación): 200 g (producto A 40 g x 3, producto B 40 g x 2)

Peso neto (o peso neto/especificación): 200 g (40g x 3, 40g x 2);

Peso neto (o peso neto/especificación): producto A: 100 g, producto B: 50 g x 2, producto C: 50 g;

Peso neto/especificación: 100 g (producto A), 50 g x 2 (producto B), 50 g (producto C)

Peso neto/especificación: producto A 100 g, producto B 50 g x 2, producto C 50 g

### C.3 Codificación de la fecha

Año, mes y día se pueden separar por espacio, diagonal, guión, punto, etc., o sin símbolo delimitador. El año se marcará en un número de cuatro dígitos y un número de dos dígitos se puede utilizar para el envase pequeño. El mes y el día se marcarán con un número de dos dígitos.

La declaración de fecha puede marcarse de la forma siguiente:

2010年03月20日

2010 03 20; 2010/03/20; 20100320

20日03月2010年 3月02010年

(mes/día/año): 03 20 2010; 03/20/2010; 03202010;

### C.4 Fecha de duración mínima

La fecha de duración mínima se declarará en una de las siguientes modalidades:

Se come (bebe) mejor antes del ....; se come (bebe) preferentemente antes del ....;

Preferentemente antes del ....;

## **NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS EN CHINA**

---

La fecha de duración mínima hasta ....

La fecha de duración mínima es de .... mes (días, semanas, o años)

C. 5 Las condiciones de almacenamiento se declararán en una de las siguientes modalidades:

Las condiciones de almacenamiento deberán titularse como “condición de almacenamiento”, “método de almacenamiento” y etc., o sin título.

Las condiciones de almacenamiento se declararán en una de las siguientes modalidades:

Conservado a temperatura normal (o congelado, o frío, o lejos de la luz, o en un lugar fresco y seco)

Conservado en xx \_ xx °C;

Conservado en un lugar fresco y seco;

Conservado en temperatura normal, refrigeración después de abrirlo;

Temperatura: ≤xx°C; humedad: ≤xx%.

ICEX