



## Seminarios virtuales Miércoles del exportador

---

# Etiquetado y rotulado para alimentos en el mercado de Estados Unidos.

Lima, 02 de noviembre de 2022



**Mag. Viviana Scotto Z.**

**VSNITC - National & International  
Trade Consulting  
Gerente General**

[vscotto@vsnitc.com](mailto:vscotto@vsnitc.com)



# RESEÑA PROFESIONAL

Webinar  
Exportador

*Viviana Graciela Scotta Zumaeta*

*Gerente General VSNITC – Docente de la Escuela de Comercio Exterior de ADEX.*

Especialista en comercio exterior, facilitando el soporte de hacer cumplir las normativas y regulaciones técnicas peruanas; así como de otros países mediante la capacitación y asistencia técnica; así mismo docente de la Escuela de Comercio Exterior de ADEX en los programas de agronegocios, gestión de comercio y logística. Past - Decana Nacional del Colegio de Químicos del Perú.

Con más de 15 años en la Gestión y Aseguramiento de la Calidad, así como Asistencia Normativa en Requisitos Técnicos de Acceso a los Mercados Internacionales a través del TLC Perú – USA, Canadá, UE, Brasil, China, Taiwán, Hong Kong, para los sectores agroindustrias, pesca, así como otros productos elegibles.

Lic. en Ciencias con mención en Química por la Universidad Peruana Cayetano Heredia (UPCH), con Maestría otorgada por el centro Europeo de Post Grado (CEUPE), con la Titulación oficial de la Universidad Alcalá (España) y homologada en SUNEDU. Diplomatura como consultora y coordinadora técnica en requisitos Técnicos de acceso al mercado a EE.UU. del sector agro- negocios – Proyecto Banco Interamericano de Desarrollo (BID) – ADEX – FOMIN.

Persona Calificada (PCQI) - en Controles Preventivos de Inocuidad de los Alimentos basado en los requisitos de la ley FSMA, de acuerdo al currículum estandarizado por la Alianza FSPCA, reconocido por la FDA y especialista en BRC V8 (curso oficial asistido y aprobado por la BRC GlobalStandards).

# PLAN DEL CONTENIDO

## **I Normativa de etiquetado de alimentos para EEUU**

- Reglamentaciones FDA, términos y parámetros utilizados en el etiquetado de alimentos en EE.UU. (Denominación de productos, Unidades de medida, etc.). Detenciones por problema de etiquetado de acuerdo a Operational and Administrative System for Import Support (OASIS) de la FDA. Requerimientos de etiquetado.

## **II Tabla de ingredientes, contenido nutricional, normas regulatorias y nueva ley de etiquetado según los cambios del 21 CFR 101.**

- Desarrollo del listado de ingredientes como colorantes, aditivos, preservantes, reguladores, antioxidantes, denominaciones sujetas y exentas de certificación. Ingredientes GRAS.
- Desarrollo del contenido nutricional del producto y la declaración de grasas Trans, Alérgenos entre otros aspectos exigidos en EE.UU.
- Programa de etiquetado y requerimientos de importación de alimentos- Etiquetado del país de origen.
- El nuevo etiquetado nutricional – regulaciones frente a los nuevos cambios del 21 CFR 101.

## **III Etiquetado de productos, código de barras internacionalizado y Taller práctico\***

- Etiquetado de productos a través de la declaración, normas de identidad.
- Nominación de productos a través del programa nacional orgánico (NOP) de la USDA.
- El código de barras internacionalizado.
- Gerenciamiento del programa de etiquetado
- Taller práctico\* demostrativo de etiquetado – Asistencia técnica de etiquetado a los participantes (se requiere que alcancen su etiqueta para la evaluación y corrección respectiva).

## TEMA 1

# Normativa de etiquetado de alimentos para EE.UU

# www.fda.gov

<https://www.fda.gov/regulatory-information>

**FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION**

**FEATURED**

- Contact FDA
- FDA Guidance Documents
- Recalls, Market Withdrawals and Safety Alerts
- Press Announcements
- Warning Letters
- Advisory Committees
- En Español

**PRODUCTS**

- Food
- Drugs
- Medical Devices

**TOPICS**

- About FDA
- Combination Products
- Regulatory Information
- Safety

**INFORMATION FOR**

- Consumers
- Patients

An official website of the United States government [Here's how you know](#)

**FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION**

**IN THIS SECTION**

[Home](#)

## Regulatory Information

Search for FDA guidance documents, learn about the laws enforced by FDA, and more.



### Search for FDA Guidance Documents

Search for official FDA guidance documents and other regulatory guidance for all topics.

[Learn More](#)

NAVIGATE THE REGULATORY INFORMATION SECTION

[Rules & Regulations](#)

[Laws Enforced by FDA](#)

[Standards](#)

Exportation

# RECHAZOS DE IMPORTACIONES PERUANAS - FDA

Causa del Rechazo												
No Process												
No FCE												
No English												
Nut. labeling												
List of ingredient												
Color labelling												
Trans fat												
Unsafe color				Sistema de Reporte de Rechazos a través del Sistema OASIS (*) de la FDA								
Filthy (suciedad)												
Pesticides												
Salmonella												
Histamine												
Poisonous /venenoso												
Listeria												



(\*) Operational and Administrative System for Import Support

# CFR - Code of Federal Regulations Title 21

FDA Home > Medical Devices > Databases



## This information is current as of April 1, 2019.

This online reference for CFR Title 21 is updated once a year. For the most up-to-date version of CFR Title 21, go to the [Electronic Code of Federal Regulations \(eCFR\)](#).

This database includes a codification of the general and permanent rules published in the Federal Register by the Executive departments and agencies of the Federal Government. Title 21 of the CFR is reserved for rules of the Food and Drug Administration.

[Learn More...](#)

### Other Databases

- 510(k)s
- De Novo
- Medical Device Reports (MAUDE)
- CDRH Export Certificate Validation (CECV)
- CDRH FOIA Electronic Reading Room
- CLIA
- Device Classification
- FDA Guidance Documents
- Humanitarian Device Exemption
- Medsun Reports
- Premarket Approvals (PMAs)
- Post-Approval Studies
- Postmarket Surveillance Studies
- Radiation-Emitting Products
- Radiation-Emitting Electronic Products Corrective Actions
- Recalls
- Registration & Listing
- Standards
- Total Product Life Cycle
- X-Ray Assembler

### Search Database



Title21 Part.Section  
(e.g., 862.1385)

Full Text Search

CFR Title 21 - Food and  
Drugs: Parts 1 to 1499

- (73) Listing of color additives exempt from certification
- (74) Listing of color additives subject to certification
- (80) Color additive certification
- (81) General specifications and general restrictions for provisio ...
- (82) Listing of certified provisionally listed colors and specifi ...
- (83-98) [reserved]
- (99) Dissemination of information on unapproved/new uses for mark ...
- (100) General
- (101) Food labeling**
- (102) Common or usual name for nonstandardized foods

[Clear Form](#)

Search

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm>

# CFR - Code of Federal Regulations Title 21

FDA Home Medical Devices Databases



**⚠ The information on this page is current as of April 1 2019.**  
 For the most up-to-date version of CFR Title 21, go to the [Electronic Code of Federal Regulations \(eCFR\)](#).

New Search Help | More About 21CFR

TITLE 21--FOOD AND DRUGS  
 CHAPTER I--FOOD AND DRUG ADMINISTRATION  
 DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES  
 SUBCHAPTER B--FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION  
 PART 101 [FOOD LABELING](#)

**Subpart A--General Provisions**

- § 101.1 - Principal display panel of package form food.
- § 101.2 - Information panel of package form food.
- § 101.3 - Identity labeling of food in packaged form.
- § 101.4 - Food; designation of ingredients.
- § 101.5 - Food; name and place of business of manufacturer, packer, or distributor.
- § 101.7 - Declaration of net quantity of contents.
- § 101.8 - Vending machines.
- § 101.9 - Nutrition labeling of food.
- § 101.10 - Nutrition labeling of restaurant foods whose labels or labeling bear nutrient content claims or health claims.
- § 101.11 - Nutrition labeling of standard menu items in covered establishments.
- § 101.12 - Reference amounts customarily consumed per eating occasion.
- § 101.13 - Nutrient content claims--general principles.
- § 101.14 - Health claims: general requirements.
- § 101.15 - Food; prominence of required statements.
- § 101.17 - Food labeling warning, notice, and safe handling statements.
- § 101.18 - Misbranding of food.

**Subpart B--Specific Food Labeling Requirements**

- § 101.22 - Foods; labeling of spices, flavorings, colorings and chemical preservatives.
- § 101.30 - Percentage juice declaration for foods purporting to be beverages that contain fruit or vegetable juice.

**Subpart C--Specific Nutrition Labeling Requirements and Guidelines**

- § 101.36 - Nutrition labeling of dietary supplements.
- § 101.42 - Nutrition labeling of raw fruit, vegetables, and fish.
- § 101.43 - Substantial compliance of food retailers with the guidelines for the voluntary nutrition labeling of raw fruit, vegetables, and fish.
- § 101.44 - What are the 20 most frequently consumed raw fruits, vegetables, and fish in the United States?
- § 101.45 - Guidelines for the voluntary nutrition labeling of raw fruits, vegetables, and fish.

**Subpart D--Specific Requirements for Nutrient Content Claims**

- § 101.54 - Nutrient content claims for "good source," "high," "more," and "high potency."
- § 101.56 - Nutrient content claims for "light" or "lite."
- § 101.60 - Nutrient content claims for the calorie content of foods.
- § 101.61 - Nutrient content claims for the sodium content of foods.
- § 101.62 - Nutrient content claims for fat, fatty acid, and cholesterol content of foods.
- § 101.65 - Implied nutrient content claims and related label statements.
- § 101.67 - Use of nutrient content claims for butter.
- § 101.69 - Petitions for nutrient content claims.

**Subpart E--Specific Requirements for Health Claims**

- § 101.70 - Petitions for health claims.
- § 101.71 - Health claims: claims not authorized.
- § 101.72 - Health claims: calcium, vitamin D, and osteoporosis.
- § 101.73 - Health claims: dietary lipids and cancer.
- § 101.74 - Health claims: sodium and hypertension.

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/cfrsearch.cfm>

dm  
erú

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en los EE.UU. debe llevar un rótulo que cumpla la normativa que le es de aplicación, que para el presente caso se encuentran en el Código de Regulaciones Federales, 21 CFR 101. De lo contrario, las autoridades estadounidenses prohibirán la entrada del producto en su territorio.

## Problemas de Rotulado

- Etiquetas en español
- Lista de ingredientes incompleta
- Mal enunciado de colorantes
- Falta de grasas trans
- Declaración de alérgenos
- Etiquetado nutricional

OLD LABEL	NEW LABEL																																																																																	
<p><b>Nutrition Facts</b> Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Amount Per Serving</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Calories</b> 230</td> <td>Calories from Fat 72</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>% Daily Value*</b></td> </tr> <tr> <td><b>Total Fat</b> 8g</td> <td><b>12%</b></td> </tr> <tr> <td>Saturated Fat 1g</td> <td><b>5%</b></td> </tr> <tr> <td>Trans Fat 0g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Cholesterol</b> 0mg</td> <td><b>0%</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sodium</b> 160mg</td> <td><b>7%</b></td> </tr> <tr> <td><b>Total Carbohydrate</b> 37g</td> <td><b>12%</b></td> </tr> <tr> <td>Dietary Fiber 4g</td> <td><b>16%</b></td> </tr> <tr> <td>Sugars 1g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Protein</b> 3g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamin A</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Vitamin C</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Calcium</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Iron</td> <td>45%</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Calories: 2,000</th> <th>2,500</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total Fat</td> <td>Less than 65g</td> <td>80g</td> </tr> <tr> <td>Sat Fat</td> <td>Less than 20g</td> <td>25g</td> </tr> <tr> <td>Cholesterol</td> <td>Less than 300mg</td> <td>300mg</td> </tr> <tr> <td>Sodium</td> <td>Less than 2,400mg</td> <td>2,400mg</td> </tr> <tr> <td>Total Carbohydrate</td> <td>300g</td> <td>375g</td> </tr> <tr> <td>Dietary Fiber</td> <td>25g</td> <td>30g</td> </tr> </tbody> </table>	Amount Per Serving		<b>Calories</b> 230	Calories from Fat 72	<b>% Daily Value*</b>		<b>Total Fat</b> 8g	<b>12%</b>	Saturated Fat 1g	<b>5%</b>	Trans Fat 0g		<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>	<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>	<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>12%</b>	Dietary Fiber 4g	<b>16%</b>	Sugars 1g		<b>Protein</b> 3g		Vitamin A	10%	Vitamin C	8%	Calcium	20%	Iron	45%		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	<p><b>Nutrition Facts</b> 1 8 servings per container <b>Serving size</b> 2/3 cup (55g) 2 <b>Amount per serving</b> <b>Calories</b> <b>230</b> <b>% Daily Value*</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>3 <b>Total Fat</b> 8g</td> <td><b>10%</b></td> </tr> <tr> <td>Saturated Fat 1g</td> <td><b>5%</b></td> </tr> <tr> <td>Trans Fat 0g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Cholesterol</b> 0mg</td> <td><b>0%</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sodium</b> 160mg</td> <td><b>7%</b></td> </tr> <tr> <td><b>Total Carbohydrate</b> 37g</td> <td><b>13%</b></td> </tr> <tr> <td>Dietary Fiber 4g</td> <td><b>14%</b></td> </tr> <tr> <td>Total Sugars 12g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4 Includes 10g Added Sugars</td> <td><b>20%</b></td> </tr> <tr> <td><b>Protein</b> 3g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5 Vitamin D 2mcg</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Calcium 260mg</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Iron 8mg</td> <td>45%</td> </tr> <tr> <td>Potassium 235mg</td> <td>6%</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p>	3 <b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>	Saturated Fat 1g	<b>5%</b>	Trans Fat 0g		<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>	<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>	<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>	Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>	Total Sugars 12g		4 Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>	<b>Protein</b> 3g		5 Vitamin D 2mcg	10%	Calcium 260mg	20%	Iron 8mg	45%	Potassium 235mg	6%
Amount Per Serving																																																																																		
<b>Calories</b> 230	Calories from Fat 72																																																																																	
<b>% Daily Value*</b>																																																																																		
<b>Total Fat</b> 8g	<b>12%</b>																																																																																	
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>																																																																																	
Trans Fat 0g																																																																																		
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>																																																																																	
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>																																																																																	
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>12%</b>																																																																																	
Dietary Fiber 4g	<b>16%</b>																																																																																	
Sugars 1g																																																																																		
<b>Protein</b> 3g																																																																																		
Vitamin A	10%																																																																																	
Vitamin C	8%																																																																																	
Calcium	20%																																																																																	
Iron	45%																																																																																	
	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																																																																																
3 <b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>																																																																																	
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>																																																																																	
Trans Fat 0g																																																																																		
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>																																																																																	
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>																																																																																	
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>																																																																																	
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>																																																																																	
Total Sugars 12g																																																																																		
4 Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>																																																																																	
<b>Protein</b> 3g																																																																																		
5 Vitamin D 2mcg	10%																																																																																	
Calcium 260mg	20%																																																																																	
Iron 8mg	45%																																																																																	
Potassium 235mg	6%																																																																																	



# ¿Que considerar?

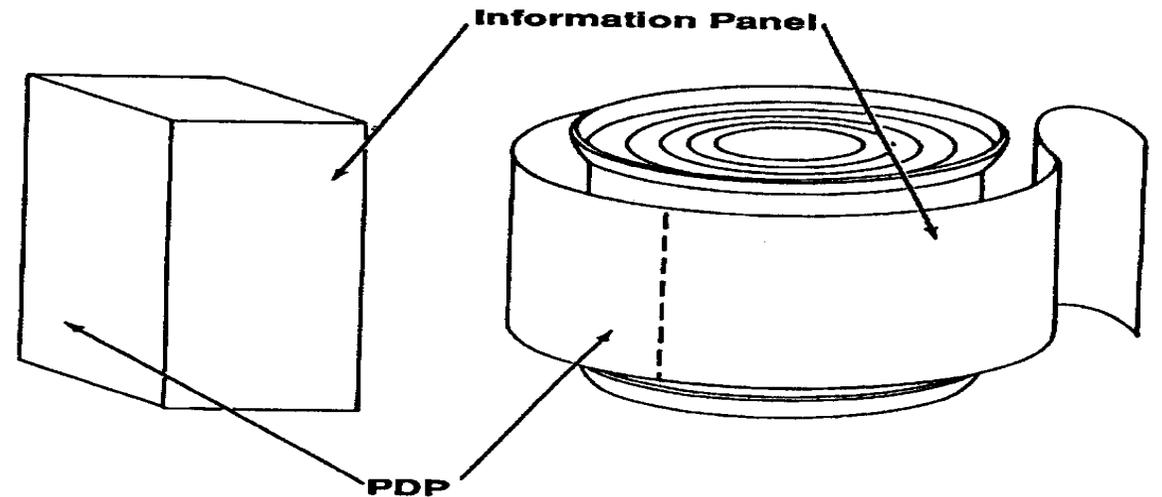
- Definiciones
- Requisitos Generales
- Información Obligatoria
- Anatomía de una Etiqueta
- Panel Principal
  - Identidad
  - Contenido Neto
- Panel de Información
  - Información Nutricional
  - Declaración de Ingredientes
  - Aditivos y Colorantes
  - Información de Alérgenos
- Panel de Información (cont.)
  - Información de la Empresa/negocio
  - Información Relevante
  - Otra información requerida
- Información Voluntaria
- Declaraciones/Afirmaciones
- Ejercicios
- Preguntas

# Información obligatoria

Requisito	21 CFR
Identidad del Alimento	101.3
Listado de Ingredientes	101.4
Nombre y Dirección de la Empresa/Negocio	101.5
Información Nutricional	101.9
Contenido Neto	101.105
Información de Alérgenos	FALCPA
Información Relevante	101.17

# Anatomía de una Etiqueta

- Panel Principal (PDP)
  - Lo primero que ve el consumidor cuando compra el producto
- Panel Informativo (IP)
  - Inmediatamente a la derecha del Panel Principal de frente al consumidor



# Panel Principal (PDP)

## 21 CFR 101.1

- Declaración de identidad
- Contenido Neto



# Tamaño del PDP

- Paquete rectangular – altura multiplicada por la anchura [21CFR101.1(a)]
- Paquete cilíndrico – 40% de la altura multiplicada por la circunferencia [21CFR101.1(b)]
- “Envase con otra configuración” – 40% de la superficie total [21CFR101.1(c)]
- “Etiqueta cabecera” (“Header label”) – puede ser usada como el PDP, pero el tamaño es determinado por el área de la parte delantera entera del paquete

# Tamaño del PDP

- Tipos especiales de envases cilíndricos (chatos o altos) – 40% de la altura, multiplicada por la circunferencia o el área de la tapa, cualesquier que sea más grande
- Tina cónica – 40% de la altura, multiplicada por el promedio de las circunferencias de la parte superior y la parte inferior

# Tamaño del PDP

- La tapa de una jarra hecha de vidrio – puede ser usada como el PDP, si es bastante grande
- Botellas y jarras – excluya el extremo inferior y el cuello u hombro al extremo superior cuando determina la altura [21CFR101.1(c)]

Cada quien tiene su propia característica de información, pero debe de estar siempre visible, dependiendo de cada producto.

# Panel Principal (PDP) – Tamaño mínimo de letra contenido neto

<u>Tamaño del PDP</u>			<u>Tamaño Mínimo de Letra</u>	
in <sup>2</sup>	cm <sup>2</sup>		in	mm
<5	<32.2	→	1/16	1.5
>5; <25	>32.2; <161	→	1/8	3.1
>25; <100	>161; <645	→	3/16	4.7
>100; <400	>645; <2580	→	1/4	6.35
>400	>2580	→	1/2	12.7

# Nombre del Alimento – DECLARACIÓN DE IDENTIDAD



# Declaración de Identidad (Nombre del Alimento)



Denominación científica de la especie (merluccius senegalensis merluza del Senegal-, penaeus canaliculatus langostino tigre oriental- etc). Esta información se reflejará en el etiquetado del envase, embalaje o documentación adjunta de los productos congelados, ultracongelados, vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

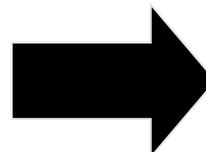
# Como Nombrar los Productos Saborizados [21CFR101.22(i)]

## Muffins de Blueberry (Arándanos)

### Fuente de Sabor

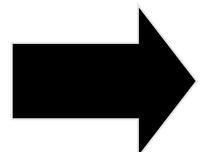
### Nombre Apropiado del Producto

Blueberries (arándanos)



“Blueberry Muffins”  
[Muffins de Blueberry]

Sabor Natural de Blueberry  
con blueberries



“Blueberry Muffins” si hay una cantidad suficiente  
de blueberries para caracterizar el sabor;  
de lo contrario:  
“Natural Blueberry Flavored Muffins” [Muffins de  
Blueberry con Sabor Natural]

La compañía coloca el saborizante de acuerdo al  
sabor **Exportador**

# Origen Geográfico (CPG 7119.02)

- Debe ser verídico y no engañoso
- La ley establece la participación de la Administración General de Aduanas
  - u El país de origen debe designarse
  - u “Transformación sustancial” del producto
- Excepción: tipos de sabor
  - u Chocolate alemán
  - u Vanilla francesa
  - u Almendra holandesa
- La Política de la FDA es ceder ante el mejor conocimiento de la Aduana

## Cantidad Neta del Contenido (cont.)

- El sistema *Avoirdupois* libra / onza y kilogramo / gramo para declarar el peso
- U.S. galón, cuarto, pinta y onza fluida; litro y mililitro para fluidos
- Normalmente, usando sólo el conteo numérico no es apropiado
- La frase “Net” **[Cantidad Neta del Contenido]** no incluye el peso del material de empaque, solo el peso del contenido
- Ningún término calificado, tal como: cuarto de galón “jumbo”, “large”

# Determinación del contenido neto



**NET QUANTITY STATEMENT**

# Requerimientos u Opciones Adicionales (cont.) [21CFR101.105(n)]

## Abreviaturas

### Weight [Peso]

Onza

Libra

Galón

Pinta

Cuarto

wt.

oz

lb

gal

pt

qt

Fluido

Kilogramo

Gramo

Litro

Mililitro

fl

kg

g

L

mL

# Declarando la Cantidad Neta (cont.)

- Si pesa más de una libra o una pinta, la doble-declaración entre paréntesis es opcional

u 1 lb 4 oz (20 oz) 567 g o...

u 1¼ lb (20 oz) 567 g o...

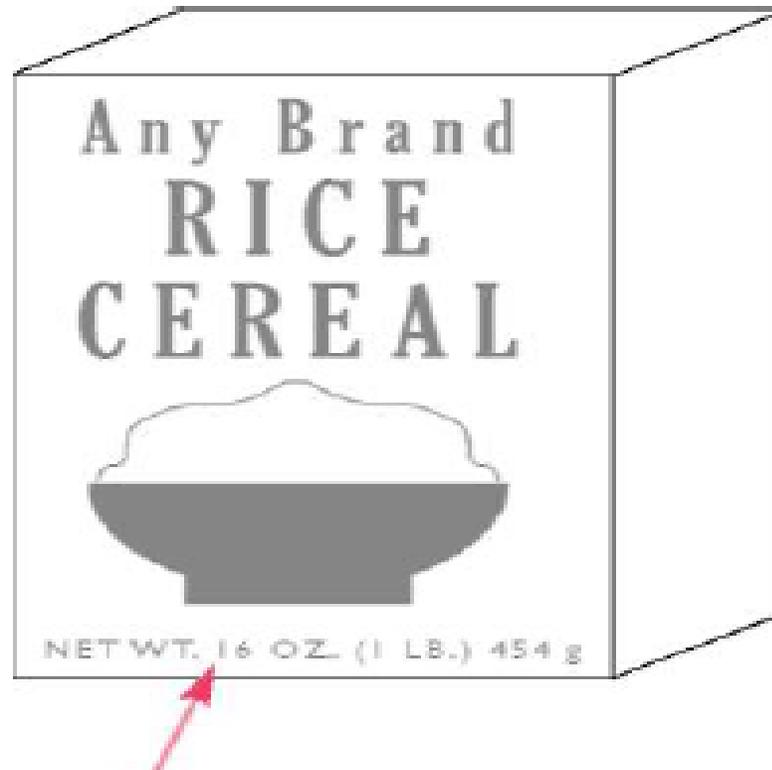
u 1.25 lb (20 oz) 567 g o...

u 1 pt 4 fl oz (20 fl oz) 591 mL o...

u 1¼ pt (20 fl oz) 591 mL o...

u 1.25 pt (20 fl oz) 591 mL

Webinar  
**Exportador**



**DECLARACIÓN DE CANTIDAD  
NETA**

# Requerimientos u Opciones Adicionales (cont.) [21CFR101.105(n)]

**100% SATISFACTION GUARANTEED**

**70% DAILY VALUE VITAMIN C PER SERVING**

**120 CALORIES PER SERVING**

**CONTAINS 27% JUICE**

## Nutrition Facts

8 servings per container  
**Serving size 8 fl oz (240mL)**

**Amount per serving**  
**Calories 120**

	% Daily Value
<b>Total Fat</b> 0g	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 35mg	<b>2%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 31g	<b>11%</b>
Total Sugars 30g	
Includes 26g Added Sugars	<b>52%</b>
<b>Protein</b> 0g	
Potassium 120mg	2%
Vitamin C 60mg	70%

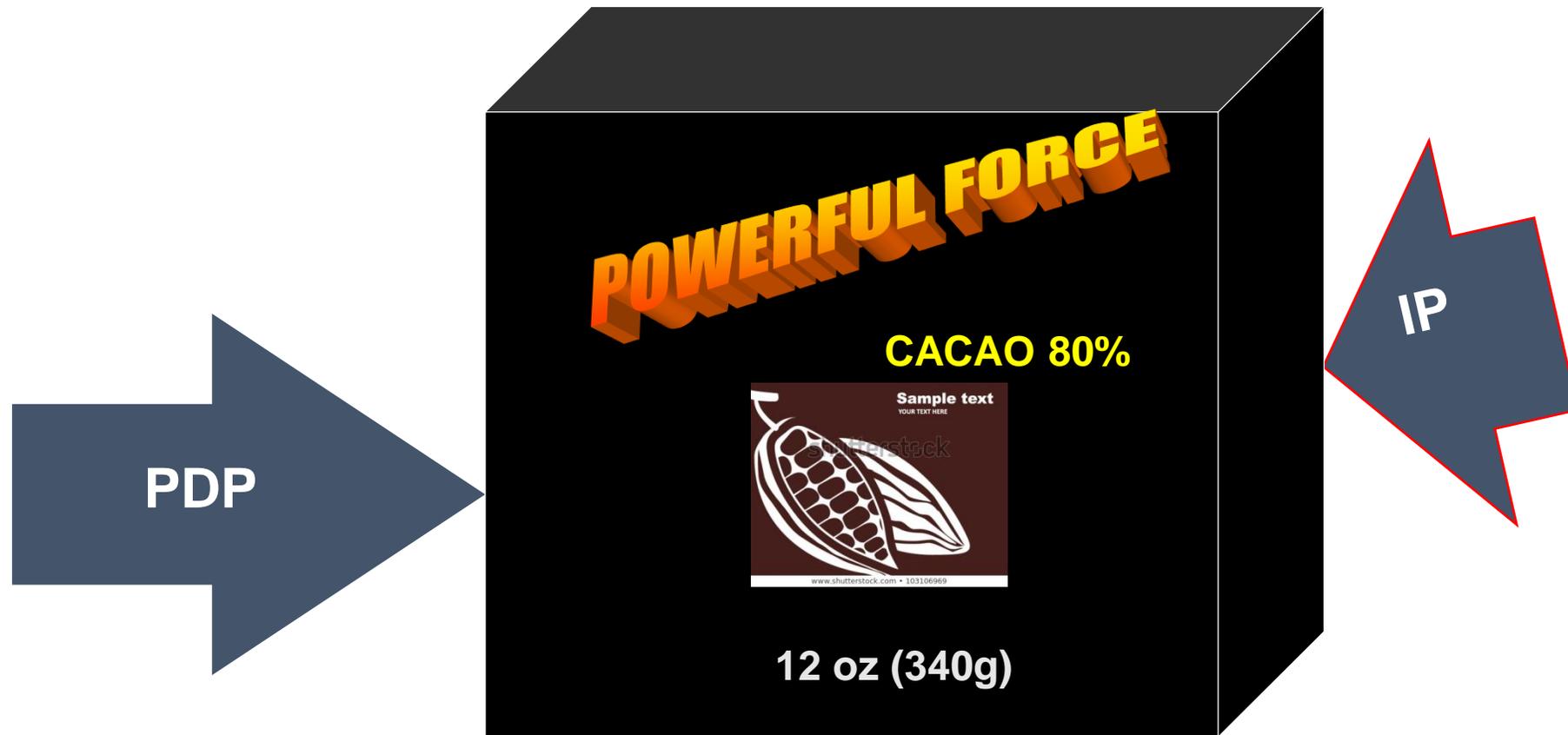
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, dietary fiber, vitamin D, calcium and iron.

**INGREDIENTS:** WATER, SUGAR, CRANBERRY JUICE CONCENTRATE, ASCORBIC ACID (VITAMIN C).  
DISTRIBUTED BY: WALGREEN CO., 200 WILMOT RD., DEERFIELD, IL 60015  
©2017 WALGREEN CO.

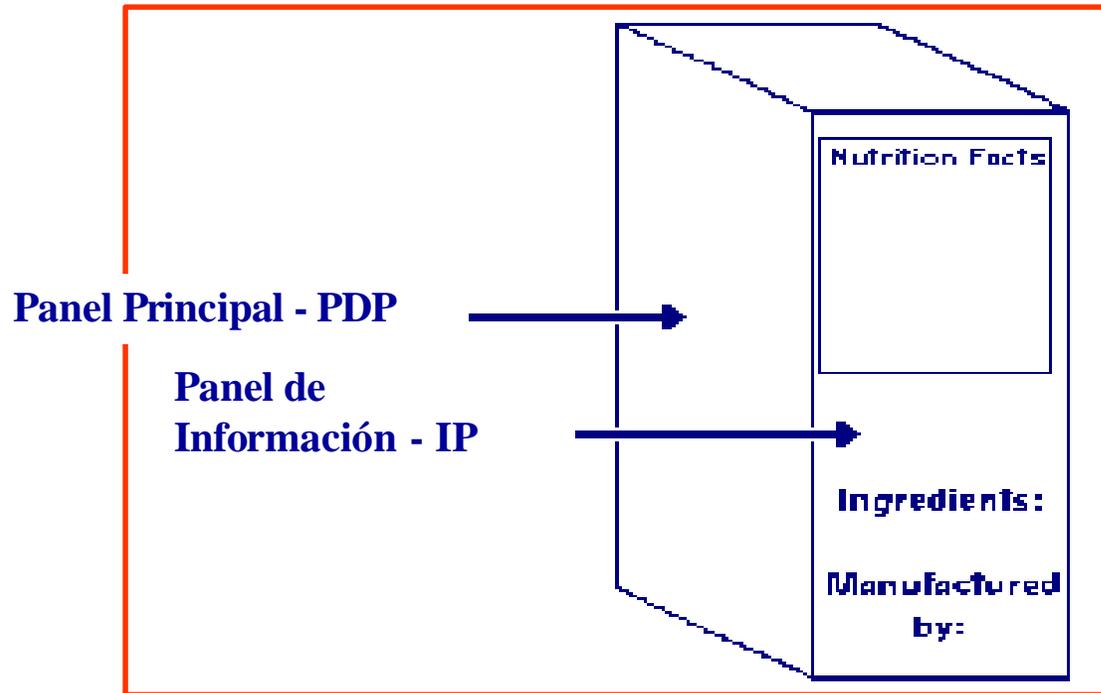
**HI-ME 5¢ CA CRV**

**64 FL OZ (2 QT) 1.89 L**

# Panel de Información (IP)



# 21 CFR 101.2



- Panel nutricional (Nutrition Facts)
- Listado de ingredientes
- Nombre, dirección y teléfono del manufacturero, empacador, o distribuidor
- Información Relevante

# Requerimientos del Tamaño de las Letras – PDP & IP [21CFR101.2(c)]

- 1/16 de una pulgada como mínimo
- Se determina según la altura de la letra “o” minúscula
- Esto se aplica a toda la información requerida
  - El peso neto del paquete y los Datos Nutricionales tienen requerimientos adicionales (Tamaño de letra, tipo de letra y formatos característicos)
- La información tiene que destacarse y ser evidente
- El tamaño de las letras no debe causar que la información sea engañosa

## TEMA 2

Tabla de ingredientes, contenido nutricional, normas regulatorias y nueva ley de etiquetado según los cambios del 21 CFR 101.

# Etiquetado Nutricional - FDA



## Datos Nutricionales

---

Requisitos



---

Formatos – ¡¡Nuevo!!



---

Exenciones



---

Alegaciones descriptivas



---

Alegaciones de Salud



---

Basados en la Ley de Etiquetado y Educación sobre Nutrición y en el 21 CFR 101

# Información Nutricional 21 CFR 101.9

## OLD LABEL

<b>Nutrition Facts</b>			
Serving Size 2/3 cup (55g)			
Servings Per Container About 8			
Amount Per Serving			
<b>Calories</b> 230	Calories from Fat 72		
		<b>% Daily Value*</b>	
<b>Total Fat</b> 8g			<b>12%</b>
Saturated Fat 1g			<b>5%</b>
Trans Fat 0g			
<b>Cholesterol</b> 0mg			<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg			<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g			<b>12%</b>
Dietary Fiber 4g			<b>16%</b>
Sugars 1g			
<b>Protein</b> 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

## NEW LABEL

<b>Nutrition Facts</b>	
1 8 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>2/3 cup (55g)</b>
Amount per serving	
<b>Calories</b>	<b>230</b>
	<b>% Daily Value*</b>
3 <b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
4 Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>
<b>Protein</b> 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.	

# ¿Qué se necesita?

- **Tamaño de porción**  
Medidas caseras y métricas
- **Porciones por envase**
- **Nutrientes obligatorios**

- Cantidad de Referencia Normalmente Consumida **RACC**. Se han definido las **RACC** para 139 categorías de alimentos. 21CFR101.12. El tamaño de porción es la fracción más cercana a la RACC, Se declara de la siguiente manera:
  - Término de medida conocido seguido de su equivalente métrico en gramos
  - Por ejemplo: 1 Cucharada (5g), una taza (240 ml)
  - Porción nunca menor al RACC.

## New Label / What's Different?

<b>Nutrition Facts</b>	
8 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>2/3 cup (55g)</b>
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>230</b>
<b>% Daily Value*</b>	
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>
<b>Protein</b> 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 240mg	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.

Servings:  
larger,  
bolder type

— Serving sizes updated

— Calories: larger type

— Daily Values Updated

New:  
added sugars

Change  
in some  
nutrients  
required

— Actual  
amounts  
declared

— New  
footnote

# Referencia de Consumo Diario (RDIs) [21CFR 101.9(c)(8)(iv)]

➤ Vitamina D	Tiamina	Fósforo	Molibdeno
➤ Calcio	Riboflavina	Yodo	Cloruro
➤ Hierro	Niacina	Magnesio	
➤ Potasio	Vitamina B <sub>6</sub>	Zinc	
➤ Vitamina A	Folato (Ac. Fólico)	Selenio	
➤ Vitamina C	Vitamina B <sub>12</sub>	Cobre	
➤ Vitamina E	Biotina	Manganeso	
➤ Vitamina K	Ácido pantoténico	Cromo	
➤			

El **Consumo de Referencia Alimenticio** o **CRA** es un sistema de recomendaciones de nutrición del Instituto de Medicina de la [Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos](#). El sistema es usado tanto por los [Estados Unidos](#) como por [Canadá](#) y es querido para profesionales de salud y el gran público. Las aplicaciones incluyen:

- Composición de dietas para escuelas, prisiones, hospitales o clínicas de ancianos
- Industrias que desarrollan nuevas materias de alimento
- Fabricantes de política de asistencia médica y funcionarios de salud públicos

**Fuente: IRD (Ingesta de referencia diaria del consumo de vitaminas y minerales para consumo humano) de acuerdo a la regulación de la FDA en el título 21 CFR 101.9(c)(8)(iv):**

Nutrient	Unit of measure	RDI			
		Adults and children ≥ 4 years	Infants <sup>1</sup> through 12 months	Children 1 through 3 years	Pregnant women and lactating women
Vitamin D	Micrograms (mcg) <sup>2</sup>	20	10	15	15
Calcium	Milligrams (mg)	1,300	260	700	1,300
Iron	Milligrams (mg)	18	11	7	27
Potassium	Milligrams (mg)	4,700	700	3,000	5,100
Vitamin A	Micrograms RAE <sup>3</sup> (mcg)	900	500	300	1,300
Vitamin C	Milligrams (mg)	90	50	15	120
Vitamin E	Milligrams (mg) <sup>4</sup>	15	5	6	19
Vitamin K	Micrograms (mcg)	120	2.5	30	90
Thiamin	Milligrams (mg)	1.2	0.3	0.5	1.4
Riboflavin	Milligrams (mg)	1.3	0.4	0.5	1.6
Niacin	Milligrams NE <sup>5</sup> (mg)	16	4	6	18
Vitamin B6	Milligrams (mg)	1.7	0.3	0.5	2.0
Folate <sup>6</sup>	Micrograms DFE <sup>7</sup> (mcg)	400	80	150	600
Vitamin B12	Micrograms (mcg)	2.4	0.5	0.9	2.8
Biotin	Micrograms (mcg)	30	6	8	35
Pantothenic acid	Milligrams (mg)	5	1.8	2	7
Phosphorus	Milligrams (mg)	1,250	275	460	1,250
Iodine	Micrograms (mcg)	150	130	90	290
Magnesium	Milligrams (mg)	420	75	80	400
Zinc	Milligrams (mg)	11	3	3	13
Selenium	Micrograms (mcg)	55	20	20	70
Copper	Milligrams (mg)	0.9	0.2	0.3	1.3
Manganese	Milligrams (mg)	2.3	0.6	1.2	2.6
Chromium	Micrograms (mcg)	35	5.5	11	45
Molybdenum	Micrograms (mcg)	45	3	17	50
Chloride	Milligrams (mg)	2,300	570	1,500	2,300
Choline	Milligrams (mg)	550	150	200	550
Protein	Grams (g)	N/A	11	N/A	<sup>8</sup> 71

# Valores de Referencia Diarios (DRVs) [21CFR 101.9(c)(9)] y Ingesta Diaria de Referencia (IDR) : [21CFR 101.9(c)(8)(iv)]

Componente alimentario	Unidad de medida	Adultos y niños ≥ 4 años	Bebés hasta los 12 meses	Niños de 1 a 3 años	Mujeres embarazadas y lactantes
<b>gordo</b>	Gramos (g)	<sup>1</sup> 78	30	<sup>2</sup> 39	<sup>1</sup> 78
<b>Grasa saturada</b>	Gramos (g)	<sup>1</sup> 20	N / A	<sup>2</sup> 10	<sup>1</sup> 20
<b>Colesterol</b>	Miligramos (mg)	300	N / A	300	300
<b>Carbohidratos totales</b>	Gramos (g)	<sup>1</sup> 275	95	<sup>2</sup> 150	<sup>1</sup> 275
<b>Sodio</b>	Miligramos (mg)	2,300	N / A	1500	2,300
<b>Fibra dietética</b>	Gramos (g)	<sup>1</sup> 28	N / A	<sup>2</sup> 14	<sup>1</sup> 28
<b>Proteína</b>	Gramos (g)	<sup>1</sup> 50	N / A	<sup>2</sup> 13	N / A
<b>Azúcares añadidos</b>	Gramos (g)	<sup>1</sup> 50	N / A	<sup>2</sup> 25	<sup>1</sup> 50

<sup>1</sup> Basado en la ingesta calórica de referencia de 2000 calorías para adultos y niños a partir de 4 años, y para mujeres embarazadas y lactantes

<sup>2</sup> Basado en la ingesta calórica de referencia de 1,000 calorías para niños de 1 a 3 años de edad.

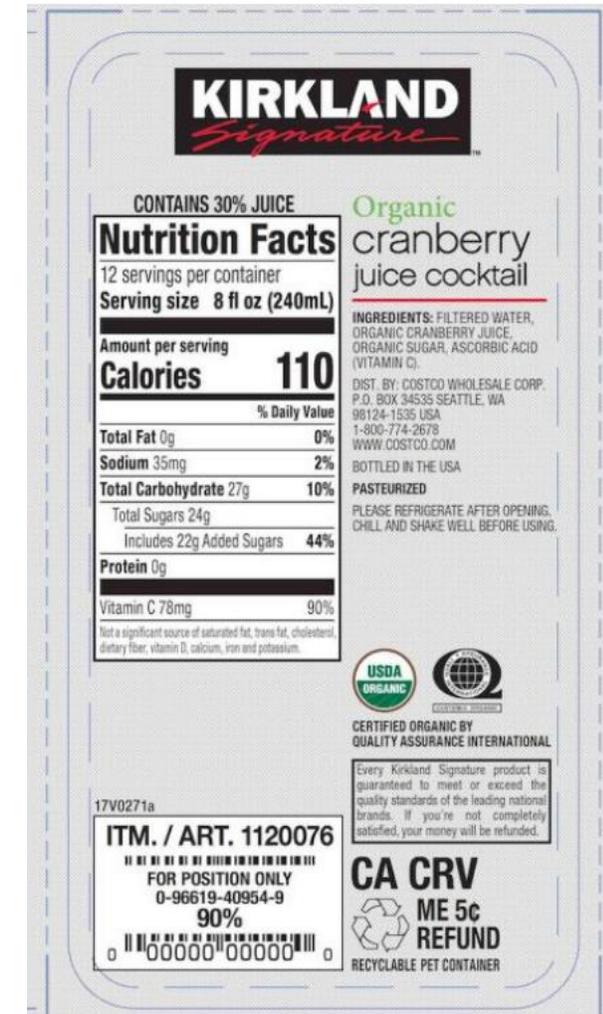
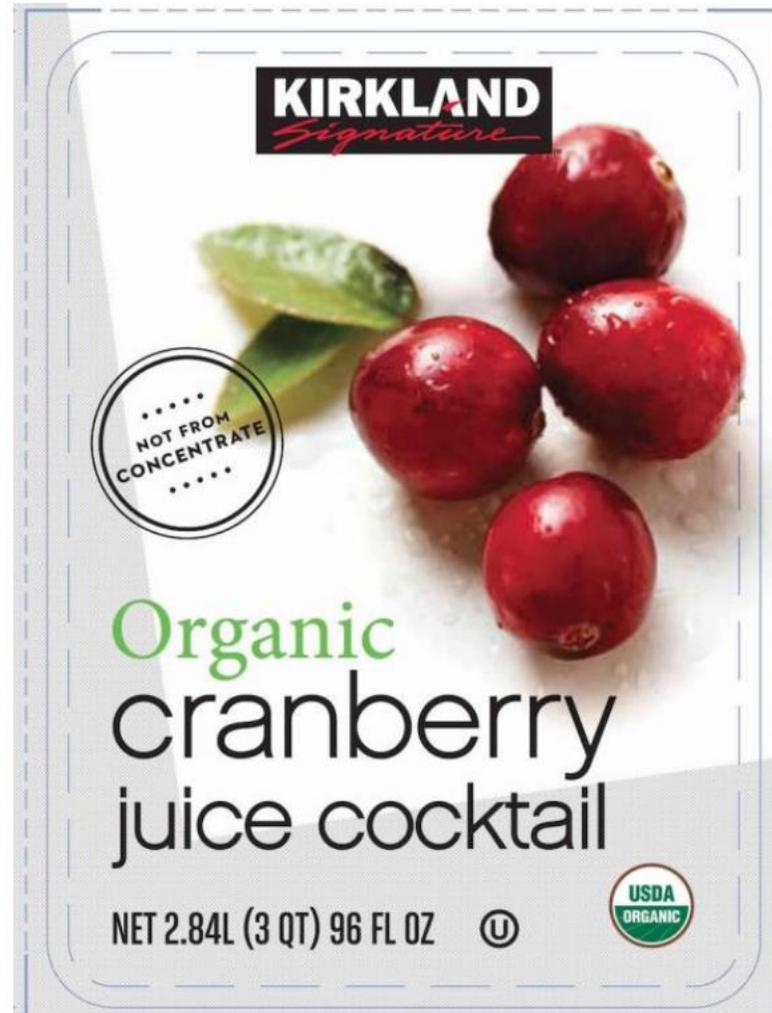
Web  
E

Ayuda a los consumidores a interpretar la información sobre la cantidad de nutrientes presentes en un alimento y a comparar los valores nutricionales de los productos alimenticios. El VDR se restablece para adultos y niños de cuatro años de edad o más, al igual que la IDR, a excepción de las proteínas. A fin de calcular el porcentaje del VD, determine la relación entre la cantidad del nutriente presente en una porción de alimento y el VD del nutriente, dividiendo la cantidad cuantitativa real (sin aproximar) o la cantidad declarada (aproximada).

# Desviaciones Significativas de Etiquetado

- Omisión de Información Obligatoria:
  - Declaración de % de jugo
  - Declaración de identidad
  - Listado de ingredientes
  - Nombre y dirección de negocios
  - No identificar algún ingrediente
  - Contenido neto
- Etiquetado en otro idioma
- Reclamos de Medicamento

<https://www.cspinet.org/sites/default/files/attachme nt/CSPI-Cranberry-Honey-&-Maple-Comment-and-Appendix-Final.pdf>



# Desviaciones Significativas de Etiquetado

100% SATISFACTION GUARANTEED

70% DAILY VALUE VITAMIN C PER SERVING

120 CALORIES PER SERVING

SIMPLE · HONEST  
**nice!**  
· DELICIOUS

CRANBERRY JUICE COCKTAIL

FROM CONCENTRATE | NO ARTIFICIAL FLAVORS

64 FL OZ (2 QT) 1.89 L

CONTAINS 27% JUICE

**Nutrition Facts**

8 servings per container  
Serving size 8 fl oz (240mL)

Amount per serving  
**Calories 120**

	% Daily Value
<b>Total Fat</b> 0g	0%
<b>Sodium</b> 35mg	2%
<b>Total Carbohydrate</b> 31g	11%
Total Sugars 30g	
Includes 26g Added Sugars	52%
<b>Protein</b> 0g	
Potassium 120mg	2%
Vitamin C 60mg	70%

Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, dietary fiber, vitamin D, calcium and iron.

INGREDIENTS: WATER, SUGAR, CRANBERRY JUICE CONCENTRATE, ASCORBIC ACID (VITAMIN C).  
DISTRIBUTED BY: WALGREEN CO., 200 WILMOT RD., DEERFIELD, IL 60015  
©2017 WALGREEN CO.

HI-ME 5¢ CA CRV

# El nuevo etiquetado nutricional Conformidad

¿Cuándo puedo empezar a hacer cambios en mis etiquetas ?

El 29 de septiembre, la FDA publicó una [regla propuesta](#) para extender las fechas de cumplimiento de la regla final de la etiqueta Información nutricional y factores complementarios y la regla final del Tamaño de la porción desde el 26 de julio de 2018 hasta el 1 de enero de 2020, para fabricantes con \$ 10 millones o más en las ventas anuales de alimentos. Los fabricantes con menos de \$ 10 millones en ventas anuales de alimentos recibieron un año adicional para cumplir, hasta el 1 de enero de 2021.

## Industry Resources on the Changes to the Nutrition Facts Label

<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/industry-resources-changes-nutrition-facts-label>

### ***Interactive Nutrition Facts Label -***

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/InteractiveNutritionFactsLabel/#intro>

# Nutrition Facts

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

## Amount Per Serving

**Calories** 230      Calories from Fat 72

**% Daily Value\***

<b>Total Fat</b> 8g	<b>12%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
<i>Trans</i> Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>12%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>16%</b>
Sugars 1g	
<b>Protein</b> 3g	
<hr/>	
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

# Nutrition Facts

**8 servings per container**

Serving size      2/3 cup (55g)

Amount per 2/3 cup

**Calories**      **230**

**% DV\***

<b>12%</b>	<b>Total Fat</b> 8g
<b>5%</b>	<b>Saturated Fat</b> 1g
	<i>Trans</i> Fat 0g
<b>0%</b>	<b>Cholesterol</b> 0mg
<b>7%</b>	<b>Sodium</b> 160mg
<b>12%</b>	<b>Total Carbs</b> 37g
<b>14%</b>	<b>Dietary Fiber</b> 4g
	<b>Sugars</b> 1g
	<b>Added Sugars</b> 0g
	<b>Protein</b> 3g
<hr/>	
<b>10%</b>	<b>Vitamin D</b> 2 mcg
<b>20%</b>	<b>Calcium</b> 260 mg
<b>45%</b>	<b>Iron</b> 8 mg
<b>5%</b>	<b>Potassium</b> 235 mg

\* Footnote on Daily Values (DV) and calories reference to be inserted here.

Nueva Propuesta

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm>



# ETIQUETA NUEVA / QUÉ ES DIFERENTE

Porciones:  
letra más  
grande y  
más notoria

Nuevo:  
azúcares  
añadidas  
Cambio de  
nutrientes  
requeridos

<b>Nutrition Facts</b>	
8 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>2/3 cup (55g)</b>
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>230</b>
<b>% Daily Value*</b>	
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
<i>Trans</i> Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>
<b>Protein</b> 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	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.

Tamaños de  
las porciones  
actualizados

Calorías:  
tipografía  
más grande

Valores  
diarios  
actualizados

Cantidades  
reales  
declaradas  
Nueva nota  
de pie

# Orientación para la industria

Tamaños de porciones de alimentos que se pueden consumir razonablemente en una sola ocasión, cantidades de referencia habitualmente consumidas, cuestiones relacionadas con el tamaño de la porción, etiquetado de doble columna y temas diversos

esta guía, no establecen responsabilidades legalmente exigibles. En cambio, las orientaciones describen nuestro pensamiento actual sobre un tema y deben verse solo como recomendaciones, a menos que se citen requisitos reglamentarios o legales específicos. El uso de la palabra debería en las directrices de la FDA significa que se sugiere o recomienda algo, pero no es obligatorio.

Hay situaciones en las que la FDA no se opondría si los productos que contienen más del 200 por ciento de los RACC fueron etiquetados como una sola porción

<https://www.fda.gov/media/133699/download>

## Nutrition Facts

12 servings per container

**Serving size** 1/4 cup dry mix (44g)

	Per 1/4 cup dry mix		Per baked portion	
<b>Calories</b>	<b>170</b>		<b>300</b>	
	% DV*		% DV*	
<b>Total Fat</b>	1.5g	2%	16g	21%
Saturated Fat	1g	5%	5g	25%
Trans Fat	0g		0g	
<b>Cholesterol</b>	0mg	0%	60mg	20%
<b>Sodium</b>	300mg	13%	375mg	16%
<b>Total Carb.</b>	36g	13%	36g	13%
Dietary Fiber	<1g	2%	<1g	2%
Total Sugars	18g		18g	
Incl. Added Sugars	18g	36%	18g	36%
<b>Protein</b>	2g		3g	
Vitamin D	0mcg	0%	0mcg	0%
Calcium	100mg	8%	100mg	8%
Iron	1mg	6%	1mg	6%
Potassium	45mg	0%	45mg	0%

\* 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.

# El nuevo etiquetado nutricional - conformidad

## Azúcares añadidos

¿Son los azúcares un tarro de miel o una bolsa de azúcar azúcares añadidos?

Si. La definición de los azúcares añadidos incluye azúcares que se agregan ya sea durante el procesamiento de alimentos , o se empaquetan como tal , e incluyen azúcares ( libre , mono- y disacáridos ), azúcares a partir de jarabes y miel, y los azúcares de zumos de frutas o vegetales concentrados que son en exceso de lo que se esperaría a partir del mismo volumen de 100 por ciento de fruta o zumo vegetal del mismo tipo .

*La definición excluye fruta o verdura, jugo concentrado de jugo de fruta al 100 por ciento que se vende a los consumidores ( por ejemplo, congelados 100 por ciento jugo de fruta concentrado) , así como algunos azúcares que se encuentran en los jugos de frutas y verduras , jaleas , mermeladas , conservas , y pastas de frutas . Por favor, véase: 21 CFR 101.9 ( c ) ( 6 ) ( iii ) en la página 33980 de la etiqueta de información nutricional regla final para la definición de " Azúcares añadidos .*

## Standard Vertical

### Nutrition Facts

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

Amount per serving  
**Calories 230**

	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>
<b>Protein</b> 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	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.

## Standard Vertical (Side-by-Side Display)

### Nutrition Facts

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

Amount per serving  
**Calories 230**

	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>
<b>Protein</b> 3g	
Vit. D 2mcg 10%	• Calcium 260mg 20%
Iron 8mg 45%	• Potas. 235mg 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.

**Standard Vertical  
(w/ Voluntary)**

**Nutrition Facts**

17 servings per container  
Serving size 3/4 cup (28g)

Amount per serving  
**Calories 140**

	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 1.5g	<b>2%</b>
Saturated Fat 0g	<b>0%</b>
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 0.5g	
Monounsaturated Fat 0.5g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 22g	<b>8%</b>
Dietary Fiber 2g	<b>7%</b>
Soluble Fiber <1g	
Insoluble Fiber 1g	
Total Sugars 9g	
Includes 8g Added Sugars	<b>16%</b>
<b>Protein</b> 9g	<b>18%</b>
Vitamin D 2mcg (80 IU)	10%
Calcium 130mg	10%
Iron 4.5mg	25%
Potassium 115mg	2%
Vitamin A 90mcg	10%
Vitamin C 9mg	10%
Thiamin 0.3mg	25%
Riboflavin 0.3mg	25%
Niacin 4mg	25%
Vitamin B <sub>6</sub> 0.4mg	25%
Folate 200mcg DFE (120mcg folic acid)	50%
Vitamin B <sub>12</sub> 0.6mcg	25%
Phosphorus 100mg	8%
Magnesium 25mg	6%
Zinc 3mg	25%

\* 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.

Calories per gram:  
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4

**Aggregate Display**

**Nutrition Facts**

1 serving per container  
Serving size 1 box

Amount per serving  
**Calories**

<b>Total Fat</b>
Saturated Fat
Trans Fat
<b>Cholesterol</b>
<b>Sodium</b>
<b>Total Carbohydrate</b>
Dietary Fiber
Total Sugars
Includes Added Sugars
<b>Protein</b>

\* 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.

Vitamin D
Calcium
Iron
Potassium
Vitamin A
Vitamin C
Thiamin
Riboflavin
Niacin
Vitamin B <sub>6</sub>

Wheat Squares Sweetened	Corn Flakes Not Sweetened	Mixed Grain Flakes Sweetened
(35g)	(19g)	(27g)
<b>130</b>	<b>70</b>	<b>100</b>
% Daily Value*	% Daily Value*	% Daily Value*
0g 0%	0g 0%	0g 0%
0g 0%	0g 0%	0g 0%
0g 0%	0g 0%	0g 0%
0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%
0mg 0%	200mg 9%	120mg 5%
29g 11%	17g 6%	24g 9%
3g 11%	1g 4%	1g 4%
8g 8g 16%	6g 5g 10%	13g 13g 26%
4g 4g 10%	1g 1g 20%	1g 1g 1%
2mcg 10%	2mcg 10%	0mcg 0%
0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%
2mg 10%	1mg 6%	4mg 20%
125mg 4%	25mg 1%	30mg 1%
0%	10%	10%
0%	15%	90%
35%	15%	25%
30%	10%	25%
30%	10%	20%
30%	20%	20%

## Tabular Format

### Nutrition Facts

10 servings per container

Serving size  
2 slices (56g)

Calories  
per serving **170**

Amount/serving	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 1.5g	<b>2%</b>
Saturated Fat 0.5g	<b>3%</b>
<i>Trans Fat</i> 0.5g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 280mg	<b>12%</b>

Amount/serving	% Daily Value*
<b>Total Carbohydrate</b> 36g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 2g	<b>7%</b>
Total Sugars 1g	
Includes 1g of Added Sugars	<b>2%</b>
<b>Protein</b> 4g	

\*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.

Vitamin D 0mcg 0% • Calcium 80mg 6% • Iron 1mg 6% • Potassium 470mg 10%  
Thiamin 15% • Riboflavin 8% • Niacin 10%

## Tabular Dual Column Display

### Nutrition Facts

2 servings per container

Serving size  
1 cup (255g)

Calories  
per serving | per container  
**220 | 440**

	Per serving % DV*		Per container % DV*	
<b>Total Fat</b>	5g	<b>6%</b>	10g	<b>13%</b>
Saturated Fat	2g	<b>10%</b>	4g	<b>20%</b>
<i>Trans Fat</i>	0g		0g	
<b>Cholesterol</b>	15mg	<b>5%</b>	30mg	<b>10%</b>
<b>Sodium</b>	240mg	<b>10%</b>	480mg	<b>21%</b>
Vitamin D	5mcg	25%	10mcg	50%
Calcium	200mg	15%	400mg	30%

	Per serving % DV*		Per container % DV*	
<b>Total Carb.</b>	35g	<b>13%</b>	70g	<b>25%</b>
Dietary Fiber	6g	<b>21%</b>	12g	<b>43%</b>
Total Sugars	7g		14g	
Incl. Added Sugars	4g	<b>8%</b>	8g	<b>16%</b>
<b>Protein</b>	9g		18g	
Iron	1mg	6%	2mg	10%
Potassium	470mg	10%	940mg	20%

\*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.

## Tabular Display for Small Packages

<b>Nutrition Facts</b>	Amount/serving	% DV	Amount/serving	% DV
	5 servings per container	<b>Total Fat</b> 2g	<b>3%</b>	<b>Total Carb.</b> 15g
<b>Serving size</b> <b>1/6 cup (28g)</b>	Sat. Fat 1g	<b>5%</b>	Fiber 0g	<b>0%</b>
<b>Calories</b> per serving <b>90</b>	<i>Trans</i> Fat 0.5g		Total Sugars 14g	
	<b>Cholesterol</b> 10mg	<b>3%</b>	Incl. 13g Added Sugars	<b>26%</b>
	<b>Sodium</b> 200mg	<b>9%</b>	<b>Protein</b> 3g	
Vitamin D 0% • Calcium 6% • Iron 6% • Potassium 10%				

## Linear Display for Small Packages

**Nutrition Facts** Servings: 12, **Serv. size: 1 mint (2g),**  
 Amount per serving: **Calories 5**, **Total Fat** 0g (0% DV), Sat. Fat 0g (0% DV),  
*Trans* Fat 0g, **Cholest.** 0mg (0% DV), **Sodium** 0mg (0% DV), **Total Carb.** 2g (1% DV),  
 Fiber 0g (0% DV), Total Sugars 2g (Incl. 2g Added Sugars, 4% DV), **Protein** 0g,  
 Vit. D (0% DV), Calcium (0% DV), Iron (0% DV), Potas. (5% DV).

## Dual Columns, Two Forms of the Same Food

# Nutrition Facts

12 servings per container

**Serving size**      **1/4 cup dry mix (44g)**

	Per 1/4 cup dry mix		Per baked portion	
<b>Calories</b>	<b>170</b>		<b>300</b>	
	% DV*		% DV*	
<b>Total Fat</b>	1.5g	<b>2%</b>	16g	<b>21%</b>
Saturated Fat	1g	<b>5%</b>	5g	<b>25%</b>
<i>Trans</i> Fat	0g		0g	
<b>Cholesterol</b>	0mg	<b>0%</b>	60mg	<b>20%</b>
<b>Sodium</b>	300mg	<b>13%</b>	375mg	<b>16%</b>
<b>Total Carb.</b>	36g	<b>13%</b>	36g	<b>13%</b>
Dietary Fiber	<1g	<b>2%</b>	<1g	<b>2%</b>
Total Sugars	18g		18g	
Incl. Added Sugars	18g	<b>36%</b>	18g	<b>36%</b>
<b>Protein</b>	2g		3g	
Vitamin D	0mcg	0%	0mcg	0%
Calcium	100mg	8%	100mg	8%
Iron	1mg	6%	1mg	6%
Potassium	45mg	0%	45mg	0%

\* 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.

## Dual Columns, Per Serving and Per Unit

# Nutrition Facts

12 servings per container

**Serving size**

**1/2 muffin (114g)**

	Per 1/2 muffin		Per 1 muffin	
<b>Calories</b>	<b>380</b>		<b>760</b>	
		% DV*		% DV*
<b>Total Fat</b>	16g	<b>21%</b>	32g	<b>41%</b>
Saturated Fat	3g	<b>15%</b>	6g	<b>30%</b>
<i>Trans</i> Fat	0g		0g	
<b>Cholesterol</b>	50mg	<b>17%</b>	100mg	<b>33%</b>
<b>Sodium</b>	480mg	<b>21%</b>	960mg	<b>42%</b>
<b>Total Carb.</b>	56g	<b>20%</b>	112g	<b>41%</b>
Dietary Fiber	2g	<b>7%</b>	4g	<b>14%</b>
Total Sugars	32g		64g	
Incl. Added Sugars	30g	<b>60%</b>	60g	<b>120%</b>
<b>Protein</b>	3g		6g	
Vitamin D	0.1mcg	0%	0.2mcg	2%
Calcium	40mg	4%	80mg	6%
Iron	2mg	10%	4mg	20%
Potassium	190mg	4%	380mg	8%

\* 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.

## Dual Column Display

<b>Nutrition Facts</b>			
2 servings per container			
<b>Serving size</b>		<b>1 cup (255g)</b>	
<b>Calories</b>	Per serving		Per container
	<b>220</b>		<b>440</b>
	% DV*		% DV*
<b>Total Fat</b>	5g	6%	10g 13%
Saturated Fat	2g	10%	4g 20%
<i>Trans Fat</i>	0g		0g
<b>Cholesterol</b>	15mg	5%	30mg 10%
<b>Sodium</b>	240mg	10%	480mg 21%
<b>Total Carb.</b>	35g	13%	70g 25%
Dietary Fiber	6g	21%	12g 43%
Total Sugars	7g		14g
Incl. Added Sugars	4g	8%	8g 16%
<b>Protein</b>	9g		18g
<b>Vitamin D</b>	5mcg	25%	10mcg 50%
<b>Calcium</b>	200mg	15%	400mg 30%
<b>Iron</b>	1mg	6%	2mg 10%
<b>Potassium</b>	470mg	10%	940mg 20%

\* 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.

## Simplified Display

<b>Nutrition Facts</b>	
64 servings per container	
<b>Serving size</b> 1 tbsp (14g)	
Amount per serving	
<b>Calories</b>	<b>130</b>
	% DV*
<b>Total Fat</b> 14g	<b>18%</b>
Saturated Fat 2g	<b>10%</b>
<i>Trans Fat</i> 2g	
Polyunsaturated Fat 4g	
Monounsaturated Fat 6g	
<b>Sodium</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 0g	<b>0%</b>
<b>Protein</b> 0g	

Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron, and potassium

\* %DV = %Daily Value

## Infants through 12 Months of Age

### Nutrition Facts

4 servings per container

**Serving size 1 pack (70g)**

Amount per serving

**Calories 25**

% Daily Value

**Total Fat 0g 0%**

Saturated Fat 0g

Trans Fat 0g

**Cholesterol 0mg**

**Sodium 74mg**

**Total Carbohydrate 5g 5%**

Dietary Fiber 1g

Total Sugars 3g

Includes 0g Added Sugars

**Protein 0g 0%**

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 5mg 2%

Iron 1mg 10%

Potassium 230mg 35%

## Children 1-3 Years

### Nutrition Facts

1 serving per container

**Serving size 1 container (85g)**

Amount per serving

**Calories 70**

% Daily Value\*

**Total Fat 15g 4%**

Saturated Fat 0.5g 5%

Trans Fat 0g

**Cholesterol 10mg 3%**

**Sodium 240mg 16%**

**Total Carbohydrate 11g 7%**

Dietary Fiber 1g 7%

Total Sugars 1g

Includes 1g Added Sugars 4%

**Protein 3g 23%**

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 35mg 6%

Iron 0.6mg 8%

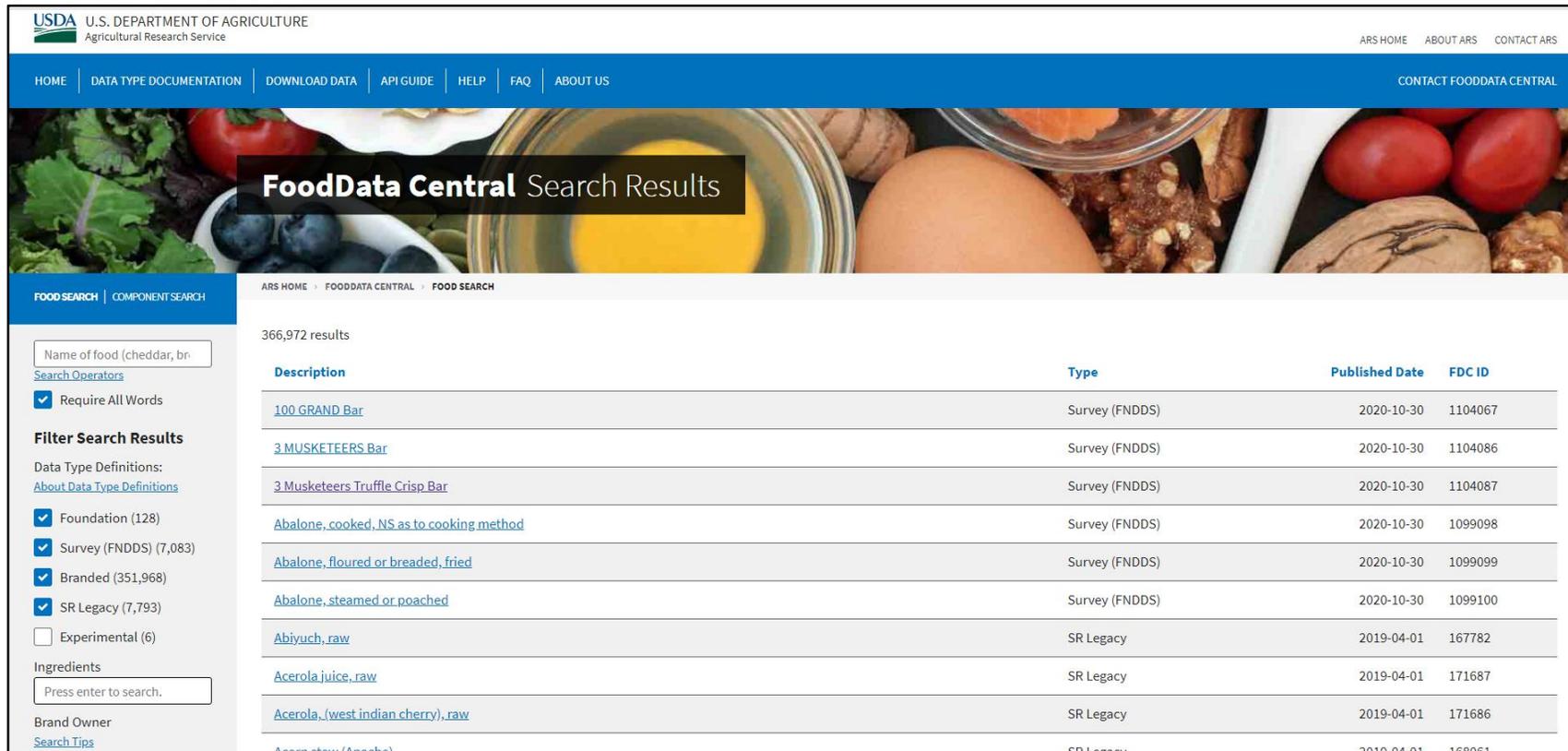
Potassium 30mg 0%

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 1,000 calories a day is used for general nutrition advice.

# INFORMACION NUTRICIONAL

## USDA Food Composition Databases

United States Department of Agriculture, Agricultural Research USDA Food Composition Databases (disponible en <https://fdc.nal.usda.gov/>) (<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/>) y datos analíticos obtenidos en el Centro de Alimentos del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos Doctor Fernando Monckeberg Barros. Esta herramienta es de utilidad para profesionales, técnicos y alumnos del área de los alimentos y de la nutrición.



USDA U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
Agricultural Research Service

ARS HOME ABOUT ARS CONTACT ARS

HOME DATA TYPE DOCUMENTATION DOWNLOAD DATA API GUIDE HELP FAQ ABOUT US CONTACT FOODDATA CENTRAL

### FoodData Central Search Results

FOOD SEARCH | COMPONENT SEARCH

ARS HOME > FOODDATA CENTRAL > FOOD SEARCH

366,972 results

Description	Type	Published Date	FDC ID
<a href="#">100 GRAND Bar</a>	Survey (FNDDS)	2020-10-30	1104067
<a href="#">3 MUSKETEERS Bar</a>	Survey (FNDDS)	2020-10-30	1104086
<a href="#">3 Musketeers Truffle Crisp Bar</a>	Survey (FNDDS)	2020-10-30	1104087
<a href="#">Abalone, cooked, NS as to cooking method</a>	Survey (FNDDS)	2020-10-30	1099098
<a href="#">Abalone, floured or breaded, fried</a>	Survey (FNDDS)	2020-10-30	1099099
<a href="#">Abalone, steamed or poached</a>	Survey (FNDDS)	2020-10-30	1099100
<a href="#">Abiyuch, raw</a>	SR Legacy	2019-04-01	167782
<a href="#">Acerola juice, raw</a>	SR Legacy	2019-04-01	171687
<a href="#">Acerola, (west indian cherry), raw</a>	SR Legacy	2019-04-01	171686
<a href="#">Acorn stew (Apache)</a>	SR Legacy	2019-04-01	168061

Name of food (cheddar, br)  
[Search Operators](#)

Require All Words

**Filter Search Results**

Data Type Definitions:  
[About Data Type Definitions](#)

Foundation (128)

Survey (FNDDS) (7,083)

Branded (351,968)

SR Legacy (7,793)

Experimental (6)

Ingredients  
Press enter to search.

Brand Owner  
[Search Tips](#)

# Declaraciones

*Etiquetado de Alegaciones de  
Salud y Alegaciones del  
Contenido de Nutrientes*

# Alegaciones del Contenido de Nutrientes (Descriptores)

- Describen el nivel de un nutriente
- El nutriente tiene que ser un nutriente requerido en el etiquetado nutricional
- Esto aplica tanto a los alimentos como a los suplementos dietéticos
- Las alegaciones pueden ser explícitas o implícitas

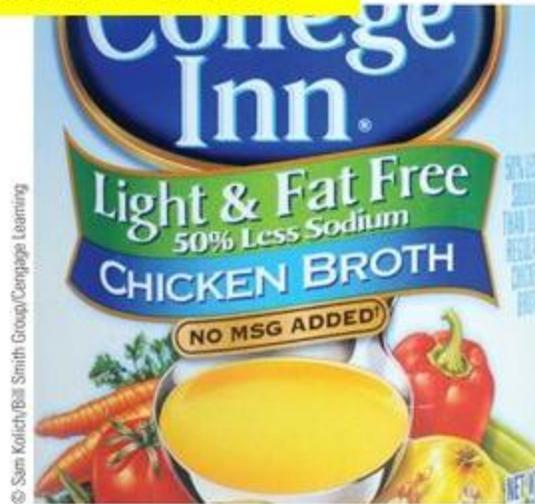
# Alegaciones del Contenido de Nutrientes- Declaraciones Autoritarias

- Ley de Modernización de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDAMA, por sus siglas en inglés) permite alegaciones basadas en declaraciones autoritarias, hechas por órganos científicos apropiados
- La FDA tiene que ser notificada al menos 120 días antes del primer uso de las alegaciones
- La alegación puede ser usada, a menos que:
  - La FDA publica una regulación que prohíbe el uso de la alegación
  - La Corte del Distrito lo prohíbe

# Claims on Food Labels – regulated by FDA

3 Types of Claims are allowed on Food labels if the food meets specific criteria:

Nutrient Claims



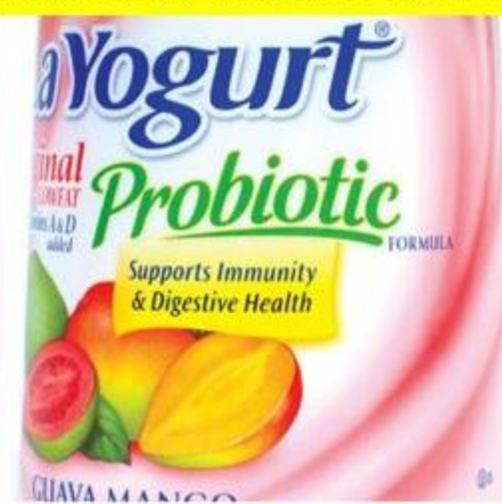
**Nutrient claims** characterize the level of a nutrient in the food—for example, “fat free” or “less sodium.”

Health Claims



**Health claims** characterize the relationship of a food or food component to a disease or health-related condition—for example, “soluble fiber from oatmeal daily in a diet low in saturated fat and cholesterol may reduce the risk of heart disease” or “a diet low in total fat may reduce the risk of some cancers.”

Structure/Function Claims



**Structure/function claims** describe the effect that a substance has on the structure or function of the body and do not make reference to a disease—for example, “supports immunity and digestive health” or “calcium builds strong bones.”

# Uso del término - Antioxidante

- (g) *Declaraciones de contenido de nutrientes utilizando el término "antioxidante"*. Una declaración de contenido de nutrientes que caracteriza el nivel de nutrientes antioxidantes presentes en un alimento puede usarse en la etiqueta o en el etiquetado de ese alimento cuando:
  - (1) Se ha establecido una IDR para cada uno de los nutrientes;
  - (2) Los nutrientes que son objeto de la reivindicación tienen una actividad antioxidante reconocida; es decir, cuando existe evidencia científica de que, luego de la absorción del tracto gastrointestinal, la sustancia participa en procesos fisiológicos, bioquímicos o celulares que inactivan los radicales libres o previenen reacciones químicas iniciadas por radicales libres;
  - (3) El nivel de cada nutriente objeto de la declaración es suficiente para calificar para la declaración 101.54 (b), (c) o (e) (p. Ej., Para llevar la declaración "alto contenido de vitamina C antioxidante", el producto debe contener el 20 por ciento o más de la IDR de vitamina C). El betacaroteno puede ser objeto de la declaración cuando el nivel de vitamina A presente como betacaroteno en el alimento que lleva la declaración es suficiente para calificar para la declaración. Por ejemplo, para la afirmación "buena fuente de betacaroteno antioxidante", el 10 por ciento o más de la IDR para la vitamina A debe estar presente como betacaroteno por cantidad de referencia consumida habitualmente; y
  - (4) Los nombres de los nutrientes objeto de la declaración se incluyen como parte de la declaración (por ejemplo, "alto contenido de vitaminas antioxidantes C y E"). Alternativamente, cuando se usa como parte de una declaración de contenido de nutrientes, el término "antioxidante" o "antioxidantes" (como en "alto contenido de antioxidantes") puede estar vinculado por un símbolo (p. Ej., Un asterisco) que se refiere al mismo símbolo que aparece en otra parte del mismo panel de la etiqueta de un producto, seguido del nombre o nombres de los nutrientes con actividad antioxidante reconocida. La lista de nutrientes deberá aparecer en letras de una altura de tamaño de letra no menor que el mayor de la mitad del tamaño de letra de la declaración de contenido de nutrientes más grande o 1/16 de pulgada.

# Alegaciones sobre Ácidos Grasos Trans

Ninguna alegación sobre ácidos grasos *trans* se permite



Si una porción contiene menos de 0,5 gramos de grasas *trans*, ¿cuándo no se tendría que declarar "0 g" de grasas *trans*?

Para los productos alimenticios convencionales (aquellos productos alimenticios que no sean suplementos dietéticos), no se requiere la declaración de "0 g" de grasas *trans* para aquellos productos que contienen menos de 0,5 g de grasa total en una porción si no se hacen afirmaciones sobre grasas, grasas contenido de ácido o colesterol. En ausencia de estas declaraciones, la declaración "No es una fuente significativa de grasas *trans*" se puede colocar al final de la tabla de valores de nutrientes en lugar de declarar "0 g" de grasas *trans*.

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/small-entity-compliance-guide-trans-fatty-acids-nutrition-labeling-nutrient-content-claims->

and#:~:text=For%20conventional%20food%20products%20(those,fatty%20acid%20or%20cholesterol%20content.

- 0g TRANS FAT per serving
- LOW SATURATED FAT contains 6g fat per serving
- NO CHOLESTEROL

## Nutrition Facts

Serving Size 16 Crackers (31g)  
Servings Per Container About 9

Amount Per Serving

Calories 150 Calories from Fat 50

% Daily Value\*

Total Fat 6g 9%

Saturated Fat 1g 5%

Trans Fat 0g

Polyunsaturated Fat 3g

Monounsaturated Fat 1g

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 280mg 12%

Total Carbohydrate 21g 7%

Dietary Fiber 1g 4%

Sugars 3g

Protein 3g

Vitamin A 0% • Vitamin C 0%

Calcium 2% • Iron 6%

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values 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

# Limitación de Responsabilidad

- Destacada y escrita en negrilla
- “This statement has not been evaluated by the Food and Drug Administration. This product is not intended to diagnose, treat, cure, or prevent any disease” [Esta declaración no ha sido evaluada por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). Este producto no pretende diagnosticar, tratar, curar o prevenir ninguna enfermedad]

\*These statements have not been evaluated by the Food and Drug Administration. This product is not intended to diagnose, treat, cure, or prevent any disease.

## ■ PARTE 101 - ETIQUETADO DE ALIMENTOS

- Subparte F - Requisitos específicos para declaraciones descriptivas que no son declaraciones de contenido de nutrientes ni declaraciones de propiedades saludables - <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRsearch.cfm?fr=101.93>

# Etiquetado de Productos

Blue Ice™ Royal Blend contains ½ Blue Ice™ Fermented Cod Liver Oil and ½ X-Factor™ Gold Concentrated Butter Oil. Fermented Cod Liver Oil is made in small batches with extraordinary care. We ferment livers from fish that have been exclusively wild caught in the Bering Sea and Aleutian Island regions of Alaska.

Fermentation is a natural enzymatic and microbial action that releases the oil from the livers. Our Fermented Cod Liver oil is a raw, unadulterated, whole food. There are no additives of any kind. It is routinely third-party tested for purity.

X-Factor™ Gold Concentrated Butter Oil is pure oil from cows grazing on rapidly growing grass extracted and concentrated through centrifugation.

These statements have not been evaluated by the FDA. This product is not intended to diagnose, treat, cure, or prevent any disease.

The cod liver in this product comes from a fishery that has been independently certified to the MSC's standard for a well-managed and sustainable fishery. [msc.org](http://msc.org)  
MSC-C-55178

GREEN PASTURE™ PRODUCTS • O'NEILL, NE 68763 USA  
[greenpastureproducts.com](http://greenpastureproducts.com)



## BLUE ICE™ ROYAL BLEND FERMENTED COD LIVER OIL CONCENTRATED BUTTER OIL



Chocolate Cream Gel  
DIETARY SUPPLEMENT

8.1 fl.oz. | 240ml



### SUPPLEMENT FACTS

Serving Size: ½ tsp. (2.5ml)  
Servings Per Container: 96

Amount Per Serving	% Daily Value*
Calories 25	
Calories From Fat 25	
Total Fat 2.5g	4%
Saturated Fat 1g	5%
Cholesterol 5mg	2%

\*Percent Daily Values are based on a 2,000-calorie diet.

Blue Ice™ Royal Blend contains naturally occurring vitamins A and D. The amounts of these nutrients will vary.

**INGREDIENTS:** Raw Fermented Cod Liver Oil, raw butter oil concentrated through centrifugation, cocoa powder, organic vanilla extract, silica, organic stevia leaf. **CONTAINS:** Cod (*Gadus macrocephalus* Pacific cod), Milk.

This product is processed in a facility that also processes or stores shell fish, other families of fish, tree nuts, milk products, and soy products.

**STORAGE:** Store in dark, cool place. Refrigerate after opening. Clouding or solidification may occur when cold.



# ¿Cuándo declaramos INGREDIENTES?

Alimenticios con 2 o más ingredientes  
requieren una declaración de los mismos



# Sección 403(i) - 403 (w) de la FDCA

- También una sección de la FDCA sobre “falsificaciones de marca”
- La etiqueta debe declarar la presencia de cualquier:
  - Sabor artificial
  - Colorante artificial
  - Conservante químico e indicar su función
  - Ingrediente que es un alérgeno principal, o que se deriva de uno que lo sea

# Ejemplo: Lista de Ingredientes



## Nutrition Facts

5 servings per container  
Serving size 1 bar (35g)

Amount Per Serving  
**Calories 150**

	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 5g	<b>6%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 90mg	<b>4%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 23g	<b>8%</b>
Dietary Fiber 2g	<b>7%</b>
Total Sugars 5g	
Includes 5g Added Sugars	<b>10%</b>
Sugar Alcohol 0g	
<b>Protein</b> 3g	
Vit D 0mcg 0%	• Calcium 16mg 2%
Iron 1mg 6%	• Potas 90mg 2%

\*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.

**INGREDIENTS:** Oats, tapioca syrup, canola oil, brown rice, semi-sweet chocolate (sugar, chocolate liquor, cocoa butter, soy lecithin, vanilla extract), millet, cane sugar, honey, brown rice flour, buckwheat, amaranth, unsweetened chocolate, coconut, oat flour, gum acacia, sea salt, molasses, cocoa powder, quinoa, vanilla extract, brown rice syrup, vanilla bean, Vitamin E (tocopherols to maintain freshness).

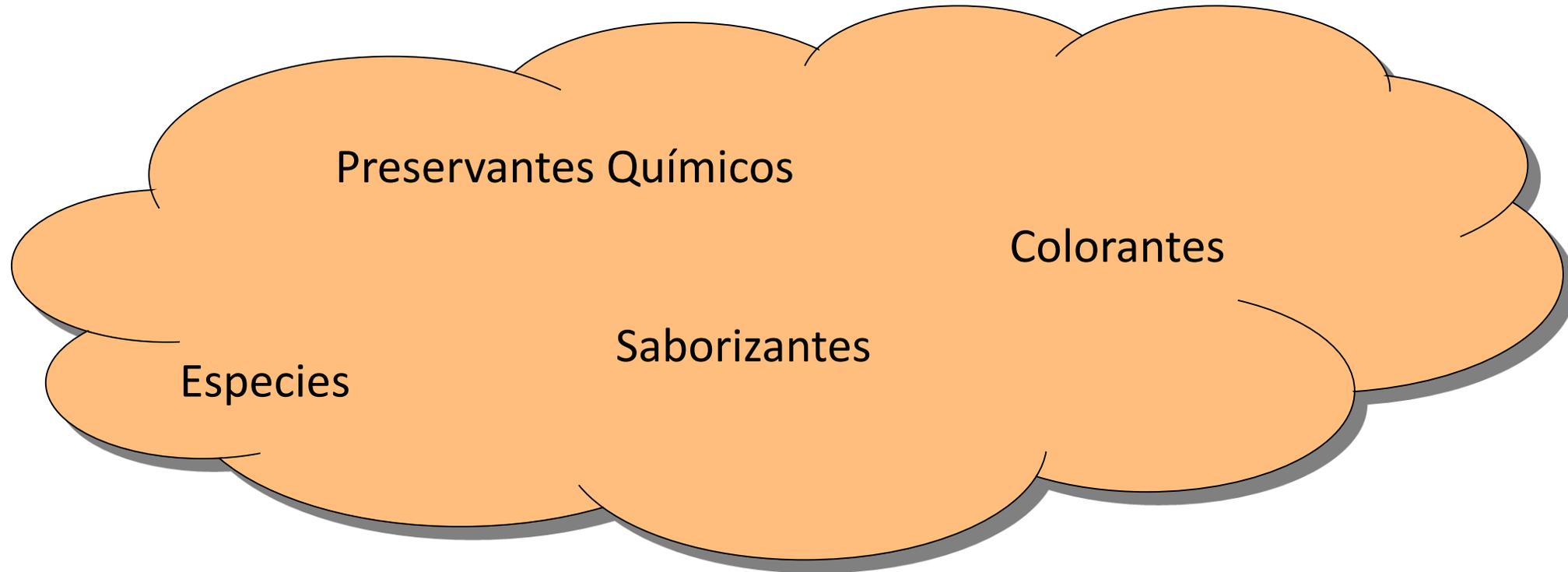
**Allergen Information:** Contains coconut and soy.

Made in a facility that processes peanuts, tree nuts and sesame seeds.

## “La Regla de 2%” [21 CFR 101.4(a)(2)]

- Establece que cuando los porcentajes son menos de 0.5, 1.0, 1.5 o 2.0%, no es necesario poner los ingredientes en orden de predominancia
- Debe usarse una declaración en la leyenda de ingredientes en su punto operativo— La FDA “**prefiere**”: “contains less than \_\_% of each of the following:” **[contiene menos de \_\_% de cada uno de los siguientes ingredientes:]**

# Ingredientes – como listarlos



# Espicias

## ❑ Definición de “Especia” [21CFR 101.22(a)(2)]

- Cualquier sustancia vegetal con características aromáticas en diversas presentaciones (entera, rota o molida)
- Normalmente se usa para sazonar - No aplica para fines nutricionales
- El nombre debe ser real – no engañoso
- No se elimina ningún aceite volátil o elemento saborizante

Extracto de especias ≠ especias

W Cebolla – Ajo – Apio → No es especia, se lista por separado. No deben estar agrupados bajo el nombre de especie ni tampoco colocarlos entre paréntesis.

# Sabores (21CFR 101.22)

- Pueden ser declarados como
  - “Natural flavor(s)” [sabor(es) natural(es)]
  - “Artificial flavor(s)” [sabor(es) artificial(es)]
  - O una combinación de los dos
- Sabores provenientes de los 8 alérgenos principales
  - Listados por su nombre común (FALCPA - *Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act*) - Hacer cumplir la ley de alergenos.

# Sabores Ahumados

- Pueden ser “natural flavors”  
**[sabores naturales]** o, “natural smoke flavors **[sabores ahumados naturales]**
  - 21CFR 101.22(a)(3)
  - Humo líquido (sal ahumada)
    - Se declara como “natural flavor” **[sabor natural]** o “natural smoke flavor” **[sabor ahumado natural]**
- Pueden ser “artificial flavors”  
**[sabores artificiales]**
  - 21 CFR 101.22(h)(6)
  - “pyroligneous acid” **[ácido piroleñoso]** y otros sabores ahumados artificiales
    - declarados como “artificial flavor” **[sabor artificial]** o “artificial smoke flavor” **[sabor ahumado artificial]**

# Colorantes Artificiales y exentos de certificación

[21CFR 101.22(k)]

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm?fr=101.22>

- Si no es un colorante certificado, puede declararse como un “artificial color” **[colorante artificial]**
- La lista de colorantes alimenticios en el [21 CFR 73](#) incluye:
  - Extracto de achiote ,caramel,  $\beta$ -caroteno, dióxido de titanio
- El concepto “natural color” **[color natural]** no existe
  - El polvo de remolacha puede declararse como “colored with beet powder” **[coloreado con polvo de remolacha]**, o como un “artificial color” **[colorante artificial]** pero no como un “natural color” **[color natural]**

# Conservantes Químicos [21CFR 101.22(j)]

- La función conservante tiene que declararse
  - Microbiano – “mold inhibitor” **[antimoho]**
  - Sabor – “to help protect flavor” **[para conservar el sabor]**
  - Colorante – “to promote color retention” **[para fomentar la retención de su color]**
- Esto no incluye la sal, azúcar, vinagre y especias

# Declaración de Productos Estandarizados en la Declaración de Ingredientes

- Declarar el nombre del producto, seguido por una lista de ingredientes entre paréntesis
  - Mantequilla de cacahuate/ maní (cacahuates, aceite de frijol de soja hidrogenado, dextrosa, sal)
  
- Declarar los componentes en el orden de predominancia en el producto
  - ...cacahuates,... aceite de frijol de soja hidrogenado,...dextrosa,...sal

# Productos Lácteos [21CFR 101.4(b)]

- **Leche descremada o desnatada**

- Leche
- Cultivada...
- Leche cortada
- Suero
- Crema
- Grasa de leche

- No es necesario indicarlo como “Dried” **[en polvo]** o “concentrated” **[concentrado]**, pueden ser declarados como leche

- **Productos Lácteos [21CFR 101.4(b)] –**

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.4>

- Un ingrediente que en sí mismo contiene dos o más ingredientes y que tiene un nombre común o habitual establecido, se ajusta a un estándar establecido de conformidad con las Leyes de Inspección de Carne o Productos de Avicultura del Departamento de Agricultura de los EE. UU., O se ajusta a una definición y estándar de identidad establecido de conformidad con la sección 401 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, se designará en la declaración de ingredientes en la etiqueta de dicho alimento mediante cualquiera de las siguientes alternativas:
- (3) La leche desnatada, la leche desnatada concentrada, la leche desnatada reconstituida y la leche en polvo descremada pueden declararse como "leche desnatada" o "leche descremada".
- (3) Skim milk, concentrated skim milk, reconstituted skim milk, and nonfat dry milk may be declared as "skim milk" or "nonfat milk".
- (4) La leche, la leche concentrada, la leche reconstituida y la leche entera en polvo pueden declararse como "leche".
- (4) Milk, concentrated milk, reconstituted milk, and dry whole milk may be declared as "milk".
- (7) El suero, el suero concentrado, el suero reconstituido y el suero deshidratado pueden declararse como "suero".
- (7) Whey, concentrated whey, reconstituted whey, and dried whey may be declared as "whey".

# Productos Derivados del Huevo [21CFR 101.4(b)(10-11-12)]

- Huevos, claras de huevo y yemas de huevo
- No es necesario indicarlo como “dried” **[en polvo]** o “concentrated” **[concentrado]**, pueden se declarados como huevo

(10) Dried whole eggs, frozen whole eggs, and liquid whole eggs may be declared as "eggs".

(11) Dried egg whites, frozen egg whites, and liquid egg whites may be declared as "egg whites".

(12) Dried egg yolks, frozen egg yolks, and liquid egg yolks may be declared as "egg yolks".

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?fr=101.4>

# Agua de Reconstitución [21CFR 101.4(c)]

- Cantidad de agua necesaria para reconstituir el ingrediente a su concentración original
- Determinará el orden de los ingredientes en la declaración
- Sólo en productos lácteos y productos derivados de huevos
  - ✓ Ejemplo – Claras de huevo en polvo, combinadas con agua pueden listarse como “claras de huevo”

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.4>

# Declaración de Grasas y Aceites [21CFR 101.4(b)(14)]

- Nombre común o usual
- Mezclas
  - Listado entre paréntesis de componentes específicos
    - ✓ Grasa vegetal (aceites de frijol de soja y / o semilla de algodón parcialmente hidrogenados)
    - ✓ Mezcla de aceites vegetales (aceites de olivas y canola (mostaza negra))
- “Hydrogenated” / “partially hydrogenated” **[hidrogenado / parcialmente hidrogenado]**
- Significados de: “and,” “or,” “and / or” **[y, o, y / o]**
- **Para algunos casos cumplir la ley de alérgenos**

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.4>

## TEMA 3

# Etiquetado de productos

# Normas de Identidad

- Establecen ciertos estándares mínimos
- Los requerimientos están basados en valores económicos verdaderos o percibidos
- Establecen: “Nombre común o usual” del artículo
- La Declaración de Ingredientes todavía tiene que listar: todos los ingredientes
- Si se usa el nombre de un “alimento estandarizado,” entonces el producto tiene que cumplir con su norma de identidad

# Normas de Identidad – las 21 categorías del 21 CFR

- **Parte 131 – Leche & Crema**
- **Parte 132 – Quesos & Productos con Queso**
- **Parte 135 – Postres Congelados**
- **Parte 136 – Productos de Panificación**
- **Parte 137 – Harina de Cereales y Productos Similares**
- **Parte 139 – Macarrones & Productos con Fideos**
- **Parte 145 – Frutas Enlatadas**
- **Parte 146 – Jugo de Fruta Enlatado**
- **Parte 150 – Mantequillas de Frutas, Gelatinas y Confituras**
- **Parte 152 – Pasteles de Frutas**
- **Parte 155 – Verduras Enlatadas**
- **Parte 156 – Jugos Vegetales**
- **Parte 158 – Verduras Congeladas**
- **Parte 160 – Huevos y Productos Derivados de Huevos**

# El Etiquetado de Alérgenos Alimenticios

## Alérgenos de declaración obligatoria



Cereales gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos

# ETIQUETADO DE ALIMENTOS SIN GLUTEN – REGLA FINAL

<https://www.federalregister.gov/documents/2013/08/05/2013-18813/food-labeling-gluten-free-labeling-of-foods>

Lo invitamos a probar nuestro nuevo sitio beta eCFR en <https://ecfr.federalregister.gov>. Hemos realizado grandes cambios para facilitar el uso del eCFR. ¡Asegúrese de dejar comentarios usando el botón 'Ayuda' en la parte inferior derecha de cada página!

Secciones Vistazo Buscar Ayudas para el lector Mi FR Documentos de búsqueda 0 Registrarse Regístrate

 **FEDERAL REGISTER**   
The Daily Journal of the United States Government

Regla

## Etiquetado de alimentos; Etiquetado de alimentos sin gluten

Una regla de la Administración de Alimentos y Medicamentos el 08/05/2013

**DOCUMENTO PUBLICADO**

**AGENCIA:**  
Administración de Alimentos y Medicamentos, HHS.

**ACCIÓN:**  
Regla final.

**RESUMEN:**  
La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA o nosotros) está emitiendo una regla final para definir el término "sin gluten" para uso voluntario en el etiquetado de alimentos. La regla final define el término "sin gluten" para significar que el alimento que lleva la declaración no contiene un ingrediente que sea un grano que contenga gluten (por ejemplo, trigo espelta); un ingrediente que se deriva de un grano que contiene gluten y que no ha sido procesado para eliminar el gluten (por ejemplo, harina de trigo); o un ingrediente que se deriva de un grano que contiene gluten y que ha sido procesado para eliminar el gluten (por ejemplo, almidón de trigo), si el uso de ese ingrediente da como resultado la presencia de 20 partes por millón (ppm) o más de gluten en el comida (es decir, 20 miligramos (mg) o más de gluten por kilogramo (kg) de comida); o inherentemente no contiene gluten; y que cualquier presencia inevitable de gluten en los alimentos sea inferior a 20 ppm de gluten (es decir, inferior a 20 mg de gluten por kg de alimento). Un alimento que lleva la declaración "sin gluten", "sin gluten" o "sin gluten" en su etiquetado y no cumple con los requisitos de una declaración de "sin gluten" se considerará mal etiquetado. Además, un alimento

**DETALLES DEL DOCUMENTO**

Versión impresa: PDF

Fecha de publicación: 05/08/2013

Agencias: Administración de Alimentos y Medicamentos

Tipo de Documento: Regla

Cita del documento: 78 FR 47154

Página: 47154-47179 (26 páginas)

CFR: 21 CFR 101

Número de agencia / expediente: Expediente No. FDA-2005-N-0404

ENJUAGUE: 0910-AG84

Número del Documento: 2013-18813

DETALLES DEL DOCUMENTO

ESTADÍSTICAS DE DOCUMENTOS

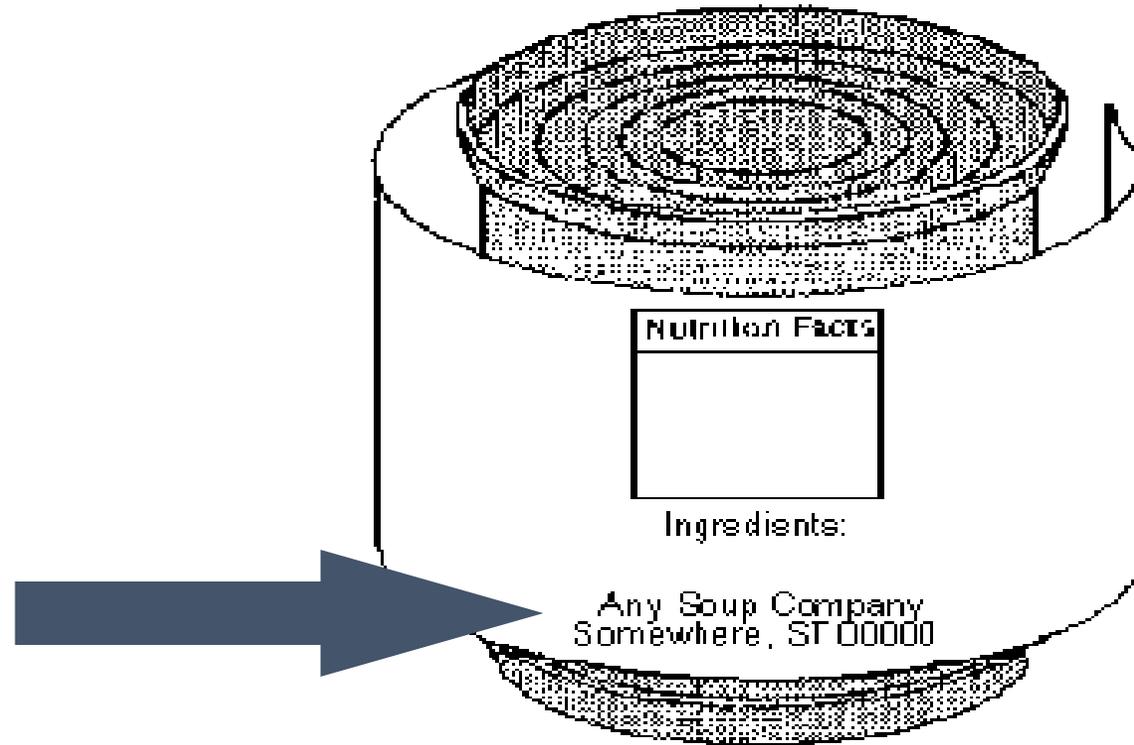
# Declaración de alérgenos



**Ingredients:** Milk Chocolate (Sugar, Milk, Cocoa Butter, Chocolate, Vanilla), Corn Syrup, Whey, Cocoa Powder, Crisped Rice (Rice, Sugar, Salt, Malt), Flour, Soy Protein, Ovalbumin, Natural Flavor.

**Contains:** Milk, Wheat, Soy, Egg, Peanuts

# Declaración de Responsabilidad (Nombre y Dirección)



# Nombre y Dirección [21CFR101.5]

- Del fabricante, empacador o distribuidor (21 CFR 101.5 c)
- En el PDP o en el Panel de información (IP)
- Tiene que ser evidente y al menos el tamaño de 1/16 de una pulgada
- Se debe usar el nombre corporativo
- Incluir el nombre, dirección física, ciudad, estado y código postal
- La dirección física puede ser omitida si la compañía se localiza fácilmente en un directorio municipal o guía telefónica

# El Etiquetado del País de Origen (COOL – Country Original Label), Alimentos Orgánicos, Alimentos e Ingredientes Producidos Mediante la Bioingeniería y Otros Cambios



The screenshot shows the USDA Agricultural Marketing Service website. The header includes the USDA logo and navigation links. The main content area features a large image of a farm with a red barn and a field, with the text "Country of Origin Labeling (COOL)" overlaid. Below the image is a sidebar with a table of contents and a main content area with news articles and a list of updates.

Overview	
Packed Honey COOL	
FAQs and Contact Us	
Education & Training	
Compliance & Enforcement	
Rulemaking and Regulations	
COOL Forms	

**Country of Origin Labeling (COOL)**

HOME » RULES & REGULATIONS » COUNTRY OF ORIGIN LABELING (COOL)

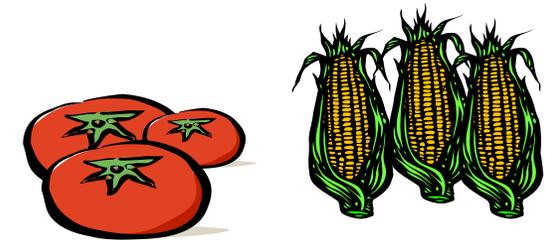
**April 13 Notice to Trade - USDA Announces Labeling Flexibilities to Facilitate Distribution of Food to Retail Locations**

**FAQ regarding COOL Labeling flexibilities during COVID-19**

Country of Origin Labeling (COOL) is a labeling law that requires retailers, such as full-line grocery stores, supermarkets and club warehouse stores, to notify their customers with information regarding the source of certain foods. Food products covered by the law include muscle cut and ground meats: lamb, goat, and chicken; wild and farm-raised fish and shellfish; fresh and frozen fruits and vegetables; peanuts, pecans, and macadamia nuts; and ginseng.

Regulations for fish and shellfish covered commodities ([7 CFR Part 60](#)) became effective in 2005. The final rule for all covered commodities ([7 CFR Part 60](#) and [7 CFR Part 65](#)) went into effect on March 16, 2009. AMS is responsible for administration and enforcement of COOL.

- [January 13, 2017 - Addition of Mandatory Country of Origin Labeling Requirements for Venison](#)
- [February 2016 Final Rule - Removal of Mandatory Country of Origin Labeling Requirements for Beef and Pork Muscle Cuts, Ground Beef, and Ground Pork \(pdf\)](#)
- [FAQs: Repeal of COOL Requirements for Beef and Pork \(pdf\)](#)



Webinar  
Exportador

[Country Of Origin Labeling](https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool)  
<https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool>



# El Etiquetado de Alimentos Orgánicos



<https://www.ams.usda.gov/about-ams/programs-offices/national-organic-program>

# Etiquetado de Alimentos e Ingredientes Producidos Mediante la Bioingeniería



**Configuración genética variada (Organismos Modificados)**  
**Alimentos Bigenéricos (tienen mismos factores de seguridad específicos)**

# El Etiquetado de Alimentos e Ingredientes Producidos Mediante la Bioingeniería

- Declaraciones sobre Alimentos o sus Ingredientes no-Producidos Mediante la Bioingeniería

- Aceptables

- “We do not use ingredients that were produced using biotechnology” [No usamos ingredientes producidos mediante la biotecnología]

- “This oil is made from soybeans that were not genetically engineered” [Este aceite se elabora a base de soya que no fue modificado genéticamente]

- “Our tomato growers do not plant seeds developed using biotechnology” [Nuestros cultivadores de tomates no siembran semillas desarrolladas mediante la biotecnología]

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocument/sRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm059098.htm#B>

# El Etiquetado de Alimentos e Ingredientes Producidos Mediante la Bioingeniería

- Declaraciones sobre Alimentos o sus Ingredientes no-Producidos Mediante la Bioingeniería
  - No aceptables
  - Las frases “GMO free” [libre de OMG´s] y “not genetically modified” [no modificado genéticamente] en términos técnicos, no son correctas.
  - La declaración “These green beans were not produced through biotechnology” [estos ejotes no fueron producidos mediante la biotecnología] no es aceptable cuando en hecho no se comercializan ejotes producidos mediante la biotecnología.

# Conclusión

- Etiquetado tiene que estar en Inglés y seguir el formato establecido
- Información requerida incluye:
  - Panel Principal:
    - Identidad
    - Contenido Neto
  - Panel de Información:
    - Información Nutricional
    - Ingredientes
    - Alérgenos
    - Información del Negocio/Empresa
    - Información Relevante

# Consideraciones

Casa Para consumidores Actualizaciones para consumidores ¿Confundido por las etiquetas de fecha en los alimentos envasados?

¿Confundido por las etiquetas de fecha en los alimentos envasados? -

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/confused-date-labels-packaged-foods>

## ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Leer las etiquetas de los alimentos - <https://www.nia.nih.gov/health/reading-food-labels#Product>

MUCHAS GRACIAS .....

Msc. Lic. Viviana Graciela Scotto Zumaeta  
Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)  
Certificate # d10699ee  
FSPCA Preventive Controls for Human Food  
Especialista en: Global Standard for Food Safety Issue 8  
& 9: Sites Training  
email: [vscotto@vsnitc.com](mailto:vscotto@vsnitc.com) / [vscotto@hotmail.com](mailto:vscotto@hotmail.com)  
Web: <http://vsnitc.com/>  
Phone: +51 999798885

Seminarios virtuales Miércoles del exportador

# Preguntas y Respuestas

---

**Mag. Viviana Scotto Z.**

**VSNITC - National & International  
Trade Consulting  
Gerente General**

[vscotto@vsnitc.com](mailto:vscotto@vsnitc.com)



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

