

Exportando con Exporberto



**SUBTEMA:
NORMA DE ETIQUETADO**

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

Presentación del subtema	2
Fundamentación del módulo	2
¿Dónde nos encontramos en el curso?	2
Objetivo general	2
Objetivos específicos de aprendizaje	2
6. Norma de etiquetado	3
6.1. Requisitos generales del etiquetado de alimentos	3
6.2. Nombres de los alimentos	5
6.3. Declaraciones de cantidad neta de los contenidos	13
6.4. Lista de ingredientes	16
6.5. Etiquetado de información nutricional	25
Glosario	35
Referencias bibliográficas	36
Sobre PROMPERÚ	38
Contáctanos	38

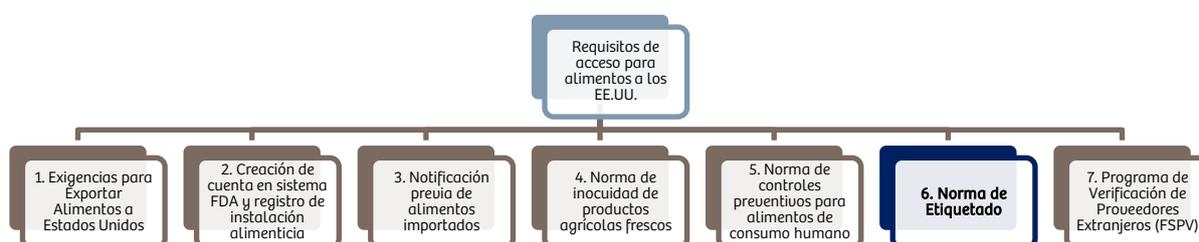
Presentación del subtema



Amigo exportador:

Queremos que este curso sea didáctico y de gran utilidad, para ello necesitamos tu colaboración. Aquí te explicamos el marco general de este subtema.

¿Dónde nos encontramos en el curso?



Objetivo general

Este subtema te permitirá conocer los conceptos de la norma de etiquetado de alimentos y revisar de forma práctica los principales requisitos, tanto generales como de información nutricional.

Objetivos específicos de aprendizaje

A través del desarrollo del subtema “Norma de Etiquetado”, podrás:

- Conocer los requisitos generales del etiquetado de alimentos bajo las normas del FDA.
- Conocer los requisitos asociados a los nombres de los alimentos en las etiquetas.
- Conocer los requisitos asociados a las declaraciones de cantidad neta de los contenidos de las etiquetas.
- Conocer los requisitos asociados a la lista de ingredientes de las etiquetas de los alimentos.
- Conocer los conceptos y requisitos de etiquetado de información nutricional.

6. Norma de etiquetado

La FDA es responsable de garantizar que los alimentos vendidos en los Estados Unidos sean seguros, saludables y estén etiquetados adecuadamente. Esto se aplica a los alimentos elaborados a nivel nacional y a los alimentos provenientes de países extranjeros. La Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos y la Ley Justa de Empaquetado y Rotulación son las reglas federales que rigen los productos alimenticios conforme a la jurisdicción de la FDA.

Asimismo, la Ley sobre Etiquetado de Productos Nutritivos y Educación (NLEA) exige que la mayoría de los alimentos incluyan un etiquetado de información nutricional, y que las etiquetas de alimentos que contienen afirmaciones sobre el contenido de nutrientes y determinados mensajes sobre salud cumplan con requisitos específicos.

6.1. Requisitos generales del etiquetado de alimentos

¿Dónde se deben colocar las declaraciones de las etiquetas en los envases y paquetes?

Hay dos formas de etiquetar paquetes y envases:

1. Colocar todas las declaraciones de etiqueta requeridas en el panel frontal de la etiqueta (el panel de exhibición principal o PDP) o
2. Colocar declaraciones de etiqueta específicas en el PDP y otros etiquetados en el panel de información (el panel de etiqueta ubicado a la derecha del PDP, visto por el consumidor con el producto enfrente).

¿Qué son los PDP y los PDP alternativos?

El PDP es la parte de la etiqueta del paquete que está más expuesta a la vista del consumidor al momento de la compra. Muchos de los envases están diseñados con dos o más superficies diferentes que permiten exhibir el PDP. Éstos son los PDP alternativos.

¿Qué declaraciones de etiqueta deben aparecer en el PDP?

Se debe colocar en el PDP o el PDP alternativo la declaración de identidad (el nombre del alimento) y la declaración de cantidad neta (la cantidad del producto). La prominencia y el tamaño de tipografía requeridos se analizan en los puntos 6.2. Nombres de los alimentos y 6.3. Declaraciones de cantidad neta de los contenidos.

DECLARACIÓN DE IDENTIDAD



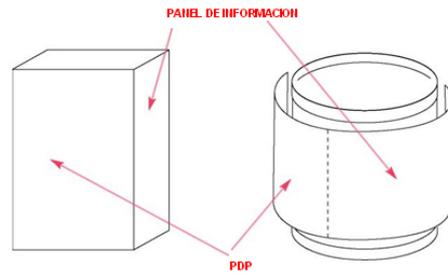
PDP



DECLARACIÓN DE CANTIDAD NETA

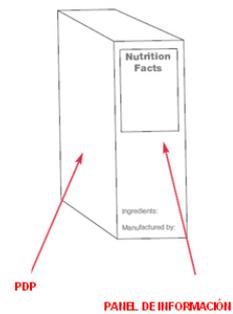
¿Qué panel de etiqueta es el panel de información?

El panel de información es el panel de etiqueta ubicado a la derecha del PDP, como se exhibe al consumidor. Si no se puede utilizar este panel debido al diseño y a la construcción del paquete (por ejemplo, si tiene solapas dobladas), el panel de información es el próximo panel de etiqueta ubicado a la derecha.



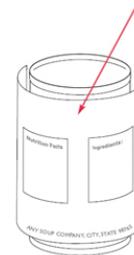
¿Qué es el etiquetado del panel de información?

La frase "etiquetado del panel de información" se refiere a las declaraciones de etiqueta que por lo general deben colocarse juntas, sin ningún tipo de material intermedio y sobre el panel de información, si este etiquetado no aparece en el PDP. Estas declaraciones de etiqueta incluyen el nombre y la dirección del fabricante, el empacador o el distribuidor, la lista de ingredientes, el etiquetado de información nutricional y cualquier etiquetado sobre alergias requerido.



¿Qué tamaño de tipografía, prominencia y notoriedad se requiere?

En el caso del etiquetado del panel de información, utilice letra imprenta o tamaño de tipografía prominente, notorio y fácil de leer. Utilice letras que sean al menos de un dieciseisavo de pulgada (1/16) de altura en función de la letra minúscula "o". La altura de las letras no debe ser superior al triple del ancho y deben contrastar lo suficiente con el fondo para que puedan leerse con facilidad. No ocupe demasiado espacio en la etiqueta con ilustraciones o etiquetado no requerido.



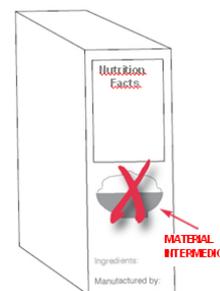
Los tamaños de tipografía más pequeños pueden utilizarse en el etiquetado del panel de información para paquetes de alimentos muy pequeños.

Se especifican diferentes tamaños de tipografía para la etiqueta de información nutricional.

Los requisitos del tamaño de tipografía para la declaración de identidad y la declaración de cantidad neta se analizan en los puntos 6.2. Nombres de los alimentos y 6.3. Declaraciones de cantidad neta de los contenidos.

¿Cuál es la prohibición contra el material intermedio?

La información que no es requerida por la FDA se considera material intermedio y se prohíbe su uso entre el etiquetado requerido en el panel de información (por ejemplo, el código de barra UPC no es un etiquetado requerido por la FDA)



¿Qué nombre y dirección deben figurar en la etiqueta?

Las etiquetas de alimentos deben mencionar lo siguiente

- Nombre y dirección del fabricante, empacador o distribuidor. A menos que el nombre mencionado sea el del fabricante, éste debe ir acompañado de una frase calificadora que establezca la relación de la firma con el producto (por ejemplo, "fabricado por" o "distribuido por").
- El domicilio, si el nombre y la dirección de la firma no se mencionan en una guía telefónica o en un directorio de ciudades actual.
- La ciudad o el pueblo



PANEL DE INFORMACIÓN USUAL

- El estado (o el país, si reside fuera de los Estados Unidos).
- El código postal (o el código de correspondencia utilizado en otros países, a excepción de los Estados Unidos).

6.2. Nombres de los alimentos

¿Cómo se denomina la declaración del nombre del alimento y dónde debe ubicarse?

La declaración de identidad es el nombre del alimento. Debe aparecer en la etiqueta frontal o en el PDP, y en cualquier PDP alternativo.

¿La declaración de identidad debe destacarse?

Utilice tipografía o letra imprenta prominente para la declaración de identidad. Debe mencionarse en letra negra. El tamaño de tipografía debe ser proporcional al material impreso más prominente del panel frontal y debe ser una de las características más importantes del PDP. Por lo general, se considera como mínimo la mitad del tamaño de la letra imprenta más grande de la etiqueta.



DECLARACIÓN DE IDENTIDAD

¿Qué nombre debe utilizarse como declaración de identidad?

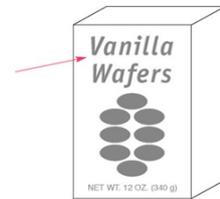
El nombre establecido por ley o regulación. En caso de no existir una ley o regulación, se debe utilizar como declaración de identidad el nombre común o usual del alimento, si éste tiene uno. Si no tiene un nombre común, se debe utilizar un nombre descriptivo y adecuado que no sea confuso. Los nombres de marca no se consideran declaraciones de identidad y no deben ser prominentes de manera indebida, en comparación con la declaración de identidad.

¿Dónde debe colocarse la declaración de identidad en la etiqueta?

Coloque la declaración de identidad en el PDP, en renglones por lo general paralelos a la base del paquete.

¿En qué casos se permiten nombres de fantasía como declaración de identidad?

Cuando la naturaleza del alimento es evidente, se puede usar un nombre de fantasía de uso común que el público pueda entender.



¿Es necesario utilizar el nombre común o usual en lugar de uno nuevo?

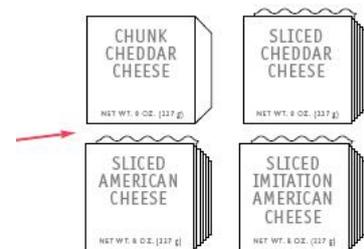
Se debe utilizar el nombre común o usual del alimento si éste tiene uno. Podría resultar confuso etiquetar con un nombre nuevo un alimento que ya tiene un nombre establecido. Si el alimento está sujeto a una norma de identidad, éste debe llevar el nombre especificado en la norma.

¿Deben utilizarse declaraciones de identidad modificadas para un alimento distribuido entero o en partes?

Las etiquetas deben describir la forma del alimento en el paquete si existen diferentes formas de venderlo, por ejemplo, en porciones o no, entero o en mitades, etc.

¿Qué alimento debe etiquetarse como "imitación"?

Por lo general, un alimento nuevo que se asemeja a uno tradicional y que es un sustituto de un alimento tradicional debe etiquetarse como imitación si el alimento nuevo contiene menos proteínas o una cantidad menor de minerales o vitaminas esenciales.



¿Qué tamaño de tipografía y grado de prominencia se requiere para la palabra "imitación" en el nombre del producto?

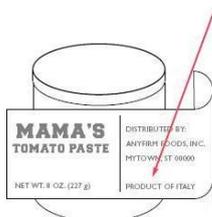
Utilice el mismo tamaño de tipografía y prominencia de la palabra "imitación" que se utiliza para el nombre del producto imitado.

¿Existen restricciones en las ilustraciones de la etiqueta?

No utilice ilustraciones que oculten o minimicen la prominencia y visibilidad de las declaraciones de etiqueta requeridas o que representen en forma inadecuada al alimento.



¿Dónde debe declararse el país de origen de un alimento importado?



La declaración del país de origen debe ser notoria. Si el nombre y la dirección de una firma nacional se declaran como parte de la firma responsable de la distribución del producto, la declaración del país de origen debe aparecer cerca del nombre y la dirección, y ser al menos comparable en tamaño de letra.

¿Se permiten etiquetas en idioma extranjero?

Si se utiliza un idioma extranjero en cualquier lugar de la etiqueta, todas las declaraciones de etiqueta requeridas deben aparecer en inglés y en el idioma extranjero.



Jugos

¿Por qué motivo se requiere la declaración del porcentaje de jugo en una etiqueta de jugo?

Las bebidas que indican contenido de jugo (jugo de frutas o verduras) deben declarar el porcentaje de jugo. Entre ellas, se incluyen bebidas que indican contenido de jugo a través de declaraciones de etiqueta o imágenes de frutas o verduras en la etiqueta, o mediante el gusto y la apariencia, lo que permite al consumidor suponer que la bebida contiene jugo. Se incluyen bebidas gaseosas y no gaseosas, jugos sin diluir (100%), jugos concentrados, jugos diluidos y bebidas que indican contenido de jugo pero que no contienen jugo.

¿Dónde y cómo se declara el porcentaje de jugo?

El porcentaje de jugo debe indicarse en el panel de información (para paquetes con paneles de información), cerca de la parte superior. Sólo el nombre de marca, el nombre del producto, el logotipo o el código universal de productos pueden colocarse sobre éste. Utilice tipografía o letra impresa en negrita fácilmente legible que contraste notablemente con otro material gráfico o impreso. El tamaño de tipografía para la declaración del porcentaje de jugo no debe ser menor que la tipografía más grande del panel de información, a excepción de la tipografía utilizada para el nombre de marca, el nombre del producto, el logotipo, el código universal de productos o la frase del título Información nutricional. La declaración del porcentaje puede ser "contiene ___% de jugo" o "___% de jugo". El nombre de la fruta o la verdura también puede incluirse (por ejemplo, "100% jugo de manzana"). Si el paquete no contiene un panel de información, el porcentaje de jugo debe ser colocado en el PDP con un tamaño de tipografía que no sea menor que la requerida para la declaración de contenidos netos y ubicado cerca del nombre del alimento.

¿Existen excepciones en el requisito del porcentaje de jugo?

Como excepción, no es necesario que las bebidas que contienen cantidades menores de jugo como saborizante incluyan una declaración del porcentaje de jugo, siempre que: (a) se describa el producto utilizando el término "sabor" o "saborizado", (b) el término "jugo" se utilice sólo en la lista de ingredientes, y (c) las bebidas no den la impresión de que contienen jugo, por ejemplo mediante el uso de diseños explícitos en la etiqueta o una apariencia similar de la bebida con el jugo, como la pulpa.

¿Cómo se calcula el porcentaje de jugo?

Para el jugo extraído directamente de frutas o verduras: Calcule por volumen/volumen.

Para el jugo preparado al agregar agua al concentrado: Calcule utilizando cifras de la tabla de [valores Brix](#) como base para la bebida 100% jugo.

¿Mi producto debe etiquetarse como "bebida" o como "refresco"?

Las bebidas que son 100% jugo pueden denominarse "jugo". Sin embargo, las bebidas que están diluidas a un porcentaje menor al 100% deben incluir la palabra "jugo" calificada con un término como "bebida", "refresco" o "cóctel". Como alternativa, el producto puede ser etiquetado con un nombre, utilizando la forma "jugo ____ diluido", (por ejemplo, "jugo de manzana diluido").

¿Es necesario utilizar el término "concentrado" en la etiqueta?

Los jugos preparados a base de concentrados deben etiquetarse con términos como "a base de concentrados" o "reconstituido" como parte del nombre cada vez que éste aparece en la etiqueta. Como excepción, en la declaración de ingredientes, el jugo puede ser declarado como "agua y jugo ____ concentrado" o "jugo ____ concentrado y agua", según corresponda.

¿Qué nombre se utiliza en un jugo mixto de frutas o verduras?

Si así se establece, los nombres de jugos (excepto en la lista de ingredientes) deben incluirse en orden descendente de predominancia por volumen, a menos que la etiqueta indique que el jugo denominado se utiliza como saborizante. Ejemplos:

- "Refresco de jugo de manzana, pera y frambuesa"
- "Refresco de jugo de pera y manzana con saborizante de frambuesa"

Si la etiqueta representa a uno o más jugos, pero no a todos (excepto en la lista de ingredientes), el nombre debe indicar que hay más jugos presentes. Ejemplos:

- "Jugo mixto de manzana"
- "Jugo de manzana en una mezcla de otros dos jugos de fruta"

Cuando se mencionan uno o más jugos, pero no todos, y el jugo mencionado no es el jugo predominante, el nombre debe indicar que la bebida es saborizada con el jugo mencionado o declarar la cantidad del jugo mencionado en un rango del 5%. Ejemplos (para una bebida de "arándano y frambuesa", que es principalmente jugo de uva con jugos de arándanos y frambuesas agregados):

- "Refresco de jugo saborizado con arándanos, frambuesas y una mezcla de ambos"
- "Jugo de arándanos, frambuesas y una mezcla de ambos"
- "Jugo de arándanos (entre el 10% y el 15%) y jugo de frambuesas (entre el 3% y el 8%)"

¿Qué tamaños de tipografía deben utilizarse al nombrar jugos?

La frase "a base de concentrados" o "reconstituido" no debe ser menor que la mitad de la altura de las letras en el nombre del jugo. Por lo general, la información del rango del 5% no debe ser menor que la mitad de la altura de la tipografía más grande que aparece en el nombre común

o usual (no debe ser menor que un dieciseisavo de pulgada de altura en paquetes de 5 pulgadas cuadradas o de menor área en el PDP, y no debe ser menor que un octavo de pulgada de altura en paquetes con un PDP superior a 5 pulgadas cuadradas.

¿Cuándo una bebida indica contenido de jugo de frutas o verduras?

Una bebida indica contenido de jugo de frutas o verduras si la publicidad del producto, la etiqueta o el etiquetado incluyen el nombre del jugo o indican algún tipo de representación directa o indirecta con respecto a cualquier jugo de frutas o verduras, o si la etiqueta o el etiquetado incluyen una ilustración (por ejemplo, un dibujo de una fruta o una verdura) o cualquier otra representación gráfica de una fruta o verdura, o un producto que contiene el color y sabor similar a la apariencia y el sabor de un jugo de frutas o verduras. Las bebidas pueden ser gaseosas o no gaseosas, sin diluir, diluidas o sin contenido de jugo.

¿La mezcla de daiquiri de fresa debe incluir la declaración del porcentaje de jugo?

La mezcla de daiquiri de fresa debe indicar contenido de fresas o jugo de fresas, ya que el término "fresa" aparece en la declaración de identidad. Además, no hay indicación de que la fresa está presente sólo como saborizante. Si la etiqueta o el etiquetado también incluye imágenes de un jugo de fresas, o si el producto tiene una apariencia y un sabor similar a las bebidas con jugo de fresa o a la pulpa de fresa; el producto debe incluir una declaración del porcentaje de jugo o la ausencia de éste en el panel de información de la etiqueta. Sin embargo, si el producto está etiquetado como "mezcla de daiquiri con sabor a fresa" y no indica contenido de jugo de fresa, éste no necesita una declaración del porcentaje de jugo.

¿Una bebida preparada al reconstituir una mezcla de frutas o verduras deshidratadas debe incluir una declaración del porcentaje de jugo? En tal caso, ¿cómo se determina el porcentaje?

Se requiere la declaración si el producto indica contenido de jugo. Sin embargo, debido a que la FDA no ha establecido procedimientos específicos para calcular el porcentaje de jugo al preparar bebidas mediante la rehidratación de los sólidos de los jugos, ésta evaluará caso por caso las etiquetas de los productos elaborados mediante este proceso. Los [valores Brix](#) pueden utilizarse como pautas para calcular el nivel de sólidos totales del jugo necesarios para preparar jugos sin diluir, siempre que la bebida no contenga otros ingredientes distintos del jugo.

¿Los jugos de lima y limón, utilizados para bebidas mezcladas, deben incluir una declaración del porcentaje de jugo?

Sí. La declaración del porcentaje de jugo debe basarse en el contenido de ácido cítrico anhidro del jugo de limón o de lima.

¿La sidra debe incluir una declaración del porcentaje de jugo?

La sidra es el jugo extraído de las manzanas y debe incluir una declaración del porcentaje de jugo.

¿El vinagre de sidra debe incluir una declaración del porcentaje de jugo?

No. El vinagre de sidra no se indica como bebida; por lo tanto, no es necesario incluir una declaración del porcentaje de jugo. Si bien el producto está preparado con jugo de manzana, éste no se considera un jugo.

¿Los jugos concentrados deben incluir una declaración del porcentaje? En tal caso, ¿qué porcentaje debe declararse?

Los productos de jugo concentrado deben incluir una declaración del porcentaje de jugo que no sea superior al 100 por ciento. La etiqueta puede explicar que cuando el producto se diluye según las indicaciones de la etiqueta, éste produce un "___por ciento de jugo a base de concentrados". El espacio en blanco debe ser completado con el porcentaje correcto de acuerdo a los [valores Brix](#), según corresponda.

¿Se aplica una exención al requisito que establece que la declaración del porcentaje de jugo debe incluirse en el panel de información para paquetes de unidades múltiples embalados con una envoltura de plástico segura, que no están a la venta por unidad y en donde el porcentaje de jugo se declara en la parte externa del envoltorio?

No. No se aplica una exención específica al requisito de que la declaración del porcentaje de jugo debe incluirse en el panel de información de los paquetes de jugo individuales embalados con una envoltura de plástico para unidades múltiples.

¿El nombre común o usual completo de un jugo debe ubicarse en un solo lugar y con un solo tamaño de tipografía? Algunos jugos tendrán nombres comunes o usuales muy complejos, como "jugo con sabor a arándano y frambuesa en una mezcla de otros tres jugos a base de concentrados".

El nombre común o usual completo debe ubicarse en un solo lugar. Si algunos o todos los jugos mencionados en el nombre provienen de un concentrado, se debe utilizar el término "a base de concentrados" después de los nombres y debe tener un tamaño de tipografía más pequeño, pero no menor a la mitad de la altura de las letras que aparecen en la otra parte del nombre común o usual.

Con respecto a las ilustraciones de las etiquetas del jugo, ¿las imágenes deben ser proporcionales a las frutas del jugo? ¿Las frutas presentes a un nivel menor al 2% por volumen deben ser representadas en la ilustración?

La FDA no ha establecido requisitos específicos para las ilustraciones de las etiquetas de jugos. Ésta recomienda a los fabricantes utilizar ilustraciones que representen de manera adecuada a cada fruta o verdura incluida en los diferentes tipos de jugos. Sin embargo, una ilustración que represente sólo a algunas de las frutas y verduras no se considerará errónea, siempre que el nombre del alimento describa de manera apropiada la contribución del jugo ilustrado. Por ejemplo, no se considerará totalmente errónea una bebida 100% jugo preparada con jugos de uva, manzana y frambuesa (en el cual el jugo de frambuesa designa un sabor característico) que incluye una ilustración que sólo representa a las frambuesas. Sin embargo, la declaración

de identidad deberá ser "jugo de frambuesa mezclado con jugos de uva y manzana". Como alternativa, la declaración de identidad puede ser "mezcla de jugo de frutas con sabor a frambuesa" o "jugo de frambuesa mezclado con otros dos jugos, con un porcentaje de jugo de frambuesa del 3 al 8 por ciento".

¿Debo realizar ajustes al [valor Brix](#) analítico al declarar el porcentaje de jugo cuando el jugo de tomate contiene sal agregada o cualquier otro ingrediente seco (por ejemplo, condimentos)?

Sí. Se debe determinar el contenido de sólidos solubles en el jugo de tomate antes de agregar condimentos. Los sólidos solubles del jugo de tomate se determinan mediante un refractómetro y deben corregirse para determinar el contenido de sal.

Tengo una bebida 100% jugo y le agrego un ingrediente que no es jugo. ¿Aún se puede decir que es 100% jugo?

Si el ingrediente agregado no diluye el jugo o, en el caso de jugo extraído, cambia su volumen, puede continuar llamándolo bebida 100% jugo, pero la declaración del porcentaje de jugo debe identificar el ingrediente agregado. Por ejemplo, 100% jugo con conservante agregado.

¿Qué sucede si la sustancia agregada también es un nutriente, como la vitamina C (ácido ascórbico)?

Si se agrega ácido ascórbico en niveles coherentes con la fortificación del jugo, un enunciado como parte de la declaración del porcentaje de jugo constituiría una afirmación sobre el contenido de nutrientes. De esta manera, se genera el cumplimiento de otras declaraciones, incluso la información adicional requerida. Si se agrega al nivel utilizado como conservante, se puede utilizar la declaración 100% jugo con conservante. En este caso, se mencionaría en la declaración de ingredientes como conservante.

¿Debo decir "ponche de frutas a base de concentrados" o "limonada a base de concentrados"?

No. Se establece que si uno o más jugos en una bebida de jugo están preparados con concentrado, el nombre del jugo debe incluir el término "a base de concentrados" o "reconstituido". Debido a que los nombres "ponche de frutas" y "limonada" no incluyen el nombre de un jugo específico, no es necesario que estos nombres contengan el término "a base de concentrados" o "reconstituido".

¿La declaración de una limonada expresada teniendo en cuenta sólo el jugo de limón excluye el azúcar?

Sí, antes de agregar azúcar.

Contamos con un jugo sólo para servicios de comidas y el etiquetado de información nutricional está exento para este producto (sabemos que este producto nunca se vende en tiendas). ¿También estamos exentos de las declaraciones del porcentaje de jugo?

No. No se aplican exenciones a este requisito para la declaración de etiqueta del porcentaje de jugo en envases de jugos para servicios de comidas.

¿La regulación del nombre común o usual se aplica a las bebidas 100% jugo o sólo a los jugos diluidos?

La regulación se aplica a ambos.

Contamos con etiquetas muy pequeñas de aproximadamente 7 pulgadas cuadradas. ¿Cómo se nombra a un ponche de cítricos que contiene cinco jugos, de los cuales tres son a base de concentrados y dos son jugos extraídos, y éstos últimos no son jugos cítricos ni su sabor caracterizan a la bebida? Además, ¿qué sucede si uno de los jugos cítricos es un jugo extraído y sólo está presente en una cantidad menor? ¿Éste debe ser identificado por un nombre?

Existen diferentes alternativas. En el primer caso, el nombre común o usual podría ser "una mezcla de 3 jugos cítricos a base de concentrados con jugos de ____ y ____". Los espacios en blanco deben llenarse con los nombres de los jugos extraídos. En el segundo caso, el jugo cítrico que no es a base de concentrados debe mencionarse como en el ejemplo anterior en orden de predominancia. Por ejemplo, una mezcla de 2 jugos cítricos a base de concentrados con jugos de ____, ____ y _____. El tercer jugo cítrico se menciona en uno de los espacios en blanco, junto con los demás jugos extraños. Como alternativa, se puede utilizar un nombre como "ponche de cítricos" o "ponche con sabor a cítricos" como declaración de identidad sin necesidad de identificar los jugos que lo componen.

¿Es necesario establecer que los jugos son a base de concentrados cuando son parte de una bebida como el ponche?

Sí, a veces. Si los jugos se mencionan de manera específica en la declaración de identidad y son a base de concentrados, después de sus nombres se debe colocar la frase "a base de concentrados". Si no se realiza ninguna referencia a los jugos específicos en el nombre de un ponche preparado con jugos a base de concentrados, no es necesario incluir en la declaración de identidad el término "a base de concentrados". Sin embargo, se debe declarar cada uno de los jugos concentrados utilizados en el ponche en orden de predominancia en la declaración de ingredientes de la etiqueta.

¿El ponche debe ser preparado con jugo de frutas?

No. La FDA no incluye una norma o una definición específica para la identidad del ponche ni cualquier otro requisito que indique que el ponche debe contener jugo de frutas. El ponche puede ser una bebida saborizada de manera artificial, con o sin saborizantes naturales, o puede ser preparado con té y otros ingredientes, excluyendo el jugo de frutas. Estos productos deben

distinguirse claramente de los demás productos elaborados con jugos, concentrados o licuados de frutas. Los productos que contienen saborizantes naturales o artificiales deben etiquetarse.

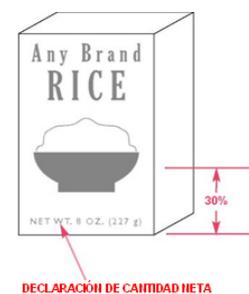
En el caso de un cóctel de jugos de verduras que es 100% jugo, ¿el nombre puede incluir el término "cóctel"?

Sí.

6.3. Declaraciones de cantidad neta de los contenidos

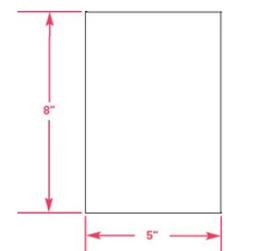
¿Qué es la cantidad neta de los contenidos y cómo se expresa?

La cantidad neta de los contenidos (declaración de cantidad neta) es la declaración en la etiqueta que indica la cantidad de alimento en el envase o paquete. Debe expresarse en peso, medida o recuento numérico. Por lo general, si el alimento es sólido, semisólido o viscoso, éste debe expresarse en términos de peso. Si el alimento es un líquido, éste debe expresarse en medidas de líquido (por ejemplo, en onzas líquidas).



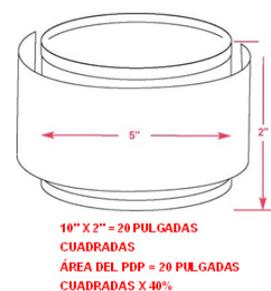
¿Dónde se coloca la declaración de la cantidad neta de los contenidos en la etiqueta?

La declaración de cantidad neta (cantidad neta de los contenidos) se coloca como elemento distintivo en el área inferior que ocupa el 30 por ciento del panel de exhibición principal, por lo general en renglones paralelos a la base del envase.



¿La cantidad neta de los contenidos debe establecerse en gramos y onzas?

Las etiquetas de alimento impresas deben mostrar los contenidos netos en el sistema métrico decimal (gramos, kilogramos, mililitros, litros) y en el sistema métrico de los Estados Unidos (onzas, libras, onzas líquidas). La declaración del sistema métrico decimal puede colocarse antes o después de la declaración del sistema métrico de los Estados Unidos, o encima o debajo de ésta. Cada uno de los siguientes ejemplos es correcto (se incluyen ejemplos adicionales en las regulaciones):



- Peso neto 1 lb 8 oz (680 g)
- Peso neto 1 lb 8 oz 680 g
- 500 ml (1 pt 0.9 fl oz)
- Contenidos netos 1 gal (3,79 L)

¿Por qué es necesario calcular el área del PDP?

El área del PDP (calculado en pulgadas cuadradas o en centímetros cuadrados) determina el tamaño de tipografía mínimo permitido para la declaración de la cantidad neta.

Calcule el área del PDP de la siguiente manera. El área del PDP rectangular o cuadrado en una caja es la altura multiplicada por el ancho (ambos en pulgadas o en centímetros).

Para calcular el área del PDP de un envase cilíndrico, utilice el 40% del producto de la altura multiplicado por la circunferencia.

¿Qué es el tamaño de tipografía mínimo?

Para las declaraciones de cantidad neta, el tamaño de tipografía mínimo es el tamaño menor permitido según el espacio disponible para el etiquetado en el PDP. Determine la altura de la tipografía al medir la altura de la letra minúscula más baja "o" o su equivalente al usar una combinación de letras mayúsculas y minúsculas, o la altura de las letras mayúsculas cuando se utilizan sólo letras mayúsculas.

Tamaño de tipografía mínimo	Área del panel de exhibición principal
1/16 pulgadas (1,6 mm)	5 pulgadas cuadradas (32 cm cuadrados) o menos
1/8 pulgadas (3,2 mm)	Más de 5 pulgadas cuadradas (32 cm cuadrados) pero no más de 25 pulgadas cuadradas (161 cm cuadrados)
3/16 pulgadas (4,8 mm)	Más de 25 pulgadas cuadradas (161 cm cuadrados) pero no más de 100 pulgadas cuadradas (645 cm cuadrados)
1/4 pulgadas (6,4 mm)	Más de 100 pulgadas cuadradas (645 cm cuadrados) pero no más de 400 pulgadas cuadradas (2580 cm cuadrados)
1/2 pulgada (12,7 mm)	Más de 400 pulgadas cuadradas (2580 cm cuadrados)

¿Cuáles son los requisitos de prominencia y notoriedad para las declaraciones de cantidad neta?

Elija un estilo de letra imprenta que sea prominente, notorio y fácil de leer. La altura de las letras no debe ser superior al triple del ancho y deben contrastar lo suficiente con el fondo para que puedan leerse con facilidad. No ocupe demasiado espacio en la declaración de cantidad neta con ilustraciones u otro etiquetado (los requisitos mínimos de separación se especifican en la regulación).

¿Qué se incluye en la declaración de cantidad neta de los contenidos?

Sólo se establece la cantidad de alimento del envase o paquete en la declaración de cantidad neta. No incluya el peso del envase, los envoltorios ni los materiales de empaquetado. Para determinar el peso neto, reste el peso promedio del envase vacío, la tapa y cualquier envoltorio y material de empaquetado del peso promedio del envase lleno con alimento.



DECLARACIÓN DE CANTIDAD NETA	18 oz.
Peso del contenedor lleno	2 oz.
Peso del envoltorio	1 oz.
Peso neto	15 oz. (425 g)

¿Se incluye el agua u otra sustancia del paquete al determinar la cantidad neta de contenidos en un envase de alimentos?

Por lo general, el agua u otro líquido agregado al alimento en un envase se incluyen en la cantidad neta declarada en la etiqueta.

En algunos casos donde normalmente la sustancia del paquete se elimina, se obtiene el peso drenado (por ejemplo, aceitunas y champiñones).

Peso de los frijoles	9 oz.
Peso del agua	4 oz.
Peso del azúcar	1 oz.
Peso neto	14 oz. (396 g)

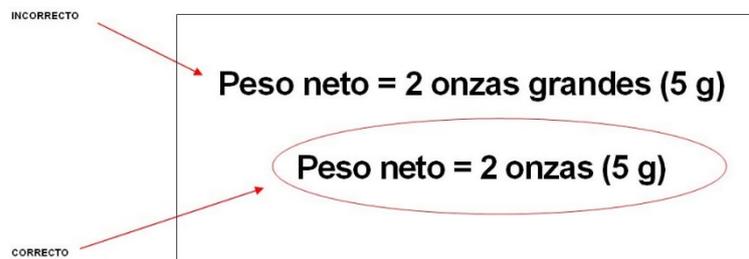
¿Cuál es la cantidad neta de los contenidos para una lata presurizada?

La cantidad neta es el peso o el volumen del producto que se distribuirá del envase presurizado, junto con el peso o el volumen del propulsante.

Crema batida	11.95 oz.
Propulsante	.05 oz.
Peso neto	12 oz. (340 g)

¿Cuál es la política sobre el uso de frases calificadoras en las declaraciones de cantidad neta?

No utilice frases calificadoras ni términos que exageren la cantidad de alimento.

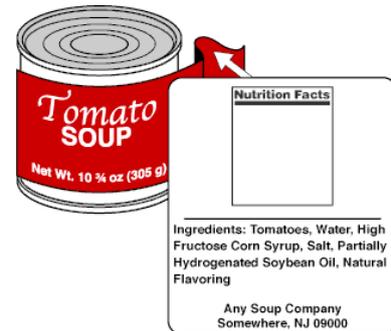


6.4. Lista de ingredientes

¿Qué es la lista de ingredientes?

La lista de ingredientes en una etiqueta de alimentos es el listado de cada ingrediente en orden descendente de predominancia.

"Ingredientes: frijoles pintos, agua y sal"



¿Por qué se deben mencionar los ingredientes en orden descendente de predominancia según el peso?

El listado de ingredientes en orden descendente de predominancia según el peso significa que se menciona primero el ingrediente que pesa más y se menciona último el ingrediente que pesa menos.

¿Dónde se coloca la lista de ingredientes en la etiqueta?

La lista de ingredientes se coloca en el mismo panel de etiqueta donde aparece el nombre y la dirección del fabricante, el empacador o el distribuidor. Éste puede ser el panel de información o el PDP. Puede colocarse antes o después de la etiqueta de información nutricional y del nombre y la dirección del fabricante, el empacador o el distribuidor.

¿Qué tamaño de tipografía se requiere para las listas de ingredientes?

Utilice un tamaño de tipografía que sea al menos de un dieciseisavo de pulgada de altura (en función de la letra minúscula "o") y que sea prominente, notorio y fácil de leer. Consulte los requisitos de tamaño de tipografía, prominencia y claridad para el etiquetado del panel de información.

¿El agua debe mencionarse como ingrediente?

El agua agregada al preparar un alimento se considera un ingrediente. El agua agregada debe identificarse en la lista de ingredientes y debe mencionarse en orden descendente de predominancia según el peso. Si se elimina posteriormente toda el agua agregada durante la elaboración mediante el horneado o algún otro método, no es necesario declarar el agua como ingrediente.

"INGREDIENTES: agua, alubias blancas y sal"

¿El nombre común o usual debe utilizarse siempre para los ingredientes?

Mencione siempre el nombre común o usual para los ingredientes, a menos que exista una regulación que establezca un término diferente. Por ejemplo, utilice el término "azúcar" en lugar del nombre científico "sacarosa".

"INGREDIENTES: manzanas, azúcar, agua y condimentos"

¿Es necesario declarar rastros de ingredientes?

Depende de si el rastro de ingrediente se encuentra presente en una cantidad considerable y si cumple una función en el alimento como producto final. Si se encuentra presente una sustancia como aditivo incidental y no cumple ninguna función o efecto técnico en el producto final, no es necesario declararla en la etiqueta. Un aditivo incidental por lo general se encuentra presente, ya que es un ingrediente de otro ingrediente. Los sulfitos se consideran incidentales sólo si se encuentran presentes en valores menores a 10 ppm.

¿Qué alimentos pueden mencionar ingredientes alternativos de aceite y grasa?

Sólo se permite mencionar ingredientes alternativos de aceite y grasa ("y/o" etiquetado) entre paréntesis luego de la declaración de las mezclas de aceite y grasa sólo en el caso de alimentos que contienen cantidades relativamente pequeñas de ingredientes de grasa y aceite agregados (alimentos en los cuales las grasas y los aceites agregados no son el ingrediente predominante) y sólo si el fabricante no puede predecir qué ingrediente de grasa o aceite se utilizará. *"INGREDIENTES: . . . Aceite vegetal (contiene uno o más de lo siguiente: aceite de maíz, aceite de soja o aceite de cártamo). . ."*

¿Qué listado de ingredientes es necesario para los conservantes químicos?

Cuando se agrega al alimento un conservante químico aprobado, la lista de ingredientes debe incluir el nombre común o usual del conservante, y la función de éste al incluir términos como "conservante", "para retardar la descomposición", "inhibidor de moho", "ayuda a proteger el sabor" o "para promover la conservación del color".

"INGREDIENTES: bananas secas, azúcar, sal y ácido ascórbico para promover la conservación del color"

¿Cómo se declaran los condimentos y los saborizantes naturales o artificiales en las listas de ingredientes?

Estos componentes pueden declararse en las listas de ingredientes al utilizar nombres comunes o usuales o las declaraciones "condimentos", "saborizante", "saborizante natural" o "saborizante artificial".

"INGREDIENTES: Rodajas de manzana, agua, almíbar de canela, almíbar de maíz, almidón de maíz modificado, condimentos, sal, saborizante natural y saborizante artificial"

Sin embargo, los productos que son condimentos o mezclas de condimentos, saborizantes o colorantes deben mencionar cada ingrediente por nombre.

¿Si la fruta es envasada en lata con jugo a base de concentrados, ¿el agua utilizada para reconstituir el jugo debe ser declarada?

Sí. El jugo reconstituido en el cual se envasa la fruta en lata se prepara con jugo a base de concentrados y agua; por lo tanto, ambos ingredientes deben declararse.

¿Los concentrados del jugo pueden agruparse en la declaración de ingredientes; por ejemplo, ¿concentrados de jugo de fruta (uva, manzana y cereza)?

No. El término "concentrados de jugo de fruta" no se establece como nombre común o usual ni como nombre colectivo adecuado para diferentes jugos de fruta a base de concentrados.

¿Cuándo se declara el agua como ingrediente del concentrado de tomate?

No es necesario declarar el agua que se agrega para ajustar el nivel Brix de los alimentos estandarizados dentro del rango permitido de sólidos solubles (por ejemplo, el agua utilizada para ajustar los [valores Brix](#) de 28° a 24° en la pasta de tomate o para ajustar los [valores Brix](#) de 16° a 10° en el puré de tomate). Sin embargo, es necesario declarar el agua agregada a la pasta de tomate ([valor Brix](#) de 24°) para elaborar un producto con un [valor Brix](#) de 16° (puré de tomate).

¿La pasta de tomate, el puré de tomate y el concentrado de tomate pueden utilizarse indistintamente en la declaración de ingredientes?

La pasta de tomate y el puré de tomate son alimentos diferentes en función de la cantidad de sólidos solubles presentes en el producto; por lo tanto, los nombres no pueden utilizarse indistintamente en la declaración de ingredientes. Sin embargo, el término "concentrado de tomate" puede utilizarse en lugar de la pasta de tomate, la pulpa de tomate o el puré de tomate cuando el concentrado cumple con los requisitos de estos alimentos y si la declaración "sólo para fines de reproceso" aparece en la etiqueta de los paquetes con un peso menor o equivalente a 3,1 kilogramos o 109 oz. Además, el concentrado de tomate puede utilizarse en lugar de la pasta de tomate, la pulpa de tomate o el puré de tomate en el etiquetado de ingredientes del ketchup.

¿Cómo se declaran los ingredientes de un alimento cuando éste está preparado a partir de otros alimentos que contienen múltiples ingredientes?

El subingrediente de un alimento que es un ingrediente de otro alimento puede declararse entre paréntesis luego del nombre del ingrediente o al dispersar cada uno de ellos en su orden de predominancia en la declaración de ingredientes sin nombrar el ingrediente original.

¿Es necesario declarar entre paréntesis todos los ingredientes en sabores que cumplen con una norma de identidad?

Si el sabor se declara mediante un nombre estandarizado (por ejemplo, extracto de vainilla), también se debe declarar entre paréntesis cada ingrediente luego del nombre estandarizado. Sin embargo, el sabor estandarizado puede declararse simplemente como saborizante, saborizante natural o saborizante artificial, según corresponda.

¿Cómo se declaran los [hidrolizados](#) de proteínas preparados a partir de combinaciones de proteínas?

En el caso de las proteínas combinadas antes de ser [hidrolizadas](#), un nombre adecuado para el producto de proteínas [hidrolizadas](#) debe describir adecuadamente el producto de proteína y

debe incluir todas las diferentes proteínas que se utilizaron para elaborar la proteína **hidrolizada**. Por ejemplo, una proteína **hidrolizada** preparada a partir de una combinación de proteínas de soja y maíz sería una "proteína de soja y maíz **hidrolizada**". Sin embargo, si las proteínas se hidrolizan antes de la combinación, el nombre común o usual debe ser específico de cada proteína **hidrolizada** individual (por ejemplo, "proteína de maíz **hidrolizada**" y "proteína de soja **hidrolizada**") y los ingredientes deben declararse en su orden de predominancia. Además, cualquier otro ingrediente combinado con productos de proteína **hidrolizada** también debe declararse mediante su nombre común o usual en la declaración de ingredientes en orden de predominancia.

Colorantes

¿Cuál es la lista de ingredientes utilizada para el polvo vegetal?

Los polvos vegetales deben declararse mediante su nombre común o usual, como "apio en polvo".

¿Qué lista se utiliza para los condimentos que también son colorantes?

Los condimentos, como la paprika, la cúrcuma, el azafrán y otras especias que también son colorantes, deben declararse mediante el término "condimento y colorante" o a través del nombre real (común o usual), como "paprika".

¿Cuál es la lista de ingredientes utilizada para los colorantes artificiales?

Depende si el colorante artificial es un colorante certificado:

- *Colorantes certificados: Enumerado por su nombre específico o abreviado, como "FD&C rojo n.ó 40" o "rojo 40".*
- *Colorantes no certificados: Enumerado como "color artificial", "colorante artificial" o mediante su nombre común o usual específico, como "colorante de caramelo" y "coloreado con jugo de remolacha".*

¿Las lacas de aditivos colorantes certificados deben declararse en forma separada del colorante certificado en la declaración de ingredientes?

Sí. Los aditivos colorantes certificados y sus lacas son ingredientes separados; por lo tanto, deben declararse por separado en la declaración de ingredientes.

Etiquetado del alérgeno de alimento

¿Qué es la Ley de Etiquetado de Alérgeno de Alimento y Protección al Consumidor de 2004?

La Ley de Etiquetado de Alérgenos de Alimento y Protección al Consumidor de 2004 (FALCPA) (o el Título II de la Ley Pública 108-282) es una ley sancionada en agosto de 2004. Entre otros asuntos, la FALCPA se enfoca en el etiquetado de todos los alimentos empaquetados que están

regulados por la FDA. Recomendamos a los productores de productos de carne, productos de aves de corral y productos de huevo, que son regulados por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), que se comuniquen con el personal adecuado de la agencia del USDA para obtener información sobre el etiquetado de estos productos. Consulte también la información sobre alérgenos de alimentos para obtener más información sobre las actividades de los alérgenos de alimento de la agencia y los documentos de guía relacionados que abordan las preguntas y respuestas adicionales de la FALCPA.

¿Cuál es un "alérgeno de alimento principal"?

Conforme a la FALCPA, un "alérgeno de alimento principal" es un ingrediente que forma parte de los siguientes ocho alimentos o grupos alimenticios, o un ingrediente que contiene proteínas derivadas de uno de estos grupos:

- Leche
- Huevo
- Pescado
- Mariscos crustáceos
- Nueces de árbol
- Trigo
- Cacahuates
- Sojas

Aunque más de 160 alimentos se hayan identificado para causar las alergias alimenticias en personas sensibles, los "alérgenos de alimento principales" representan el 90 por ciento de todas las alergias alimenticias. Los alérgenos que no pertenecen al grupo de alérgenos de alimentos principales no están sujetos a los requisitos de etiquetado de la FALCPA.

¿Cuándo hicieron afectivo los requisitos de etiquetado de la FALCPA para alimentos empaquetados que se venden en los Estados Unidos?

Todos los alimentos empaquetados que están regulados por la FDA y que han sido etiquetados el 1 de enero de 2006 o en una fecha posterior, deben cumplir con los requisitos de etiquetado de los alérgenos de alimento de la FALCPA.

¿Los saborizantes, colorantes y aditivos incidentales están sujetos a los requisitos de etiquetado de la FALCPA?

Sí. Los requisitos de etiquetado de la FALCPA se aplican a los alimentos elaborados con cualquier ingrediente, incluso saborizantes, colorantes o aditivos incidentales (por ejemplo, aditivos de elaboración), que son alérgenos de alimentos principales o que contienen uno de éstos.

¿Los centros de servicios de comidas y de venta minorista deben cumplir con los requisitos de etiquetado de la FALCPA?

Los requisitos de etiquetado de la FALCPA se extienden a los alimentos empaquetados por un centro de servicios de comidas o un centro minorista que ofrece alimentos para consumo humano. Sin embargo, estos requisitos no se aplican a alimentos distribuidos por un centro minorista de servicios de comidas que se colocan en un envoltorio o envase en respuesta a un pedido del consumidor, como un papel o una caja utilizada para llevar un sándwich que ha sido preparado a pedido del consumidor.

Alimentos que no están sujetos a la FALCPA**¿Hay alimentos exentos de los requisitos de etiquetado de la FALCPA?**

Sí. Conforme a la FALCPA, los productos agrícolas de materia prima (por lo general, frutas o verduras frescas) están exentos, al igual que los aceites altamente refinados que derivan de uno de los ocho alérgenos alimentarios principales y cualquier ingrediente derivado de este aceite altamente refinado. Además, la FALCPA proporciona métodos por los cuales un fabricante puede solicitar que un ingrediente alimenticio esté exento de los requisitos de etiquetado de la FALCPA. Consulte la Sección 203 de la FALCPA para obtener información detallada sobre cómo solicitar una exención al etiquetado de alérgenos.

¿Los mariscos moluscos se consideran un alérgeno de alimento principal conforme a la FALCPA?

No. Conforme a la FALCPA, los mariscos moluscos (por ejemplo, ostras, almejas, mejillones o vieiras) no se consideran alérgenos de alimento principales. Sin embargo, los mariscos crustáceos (por ejemplo, cangrejos, langostas o camarones), y los ingredientes que contienen proteínas derivadas de estos tipos de mariscos, se consideran alérgenos de alimentos principales.

Alérgenos de alimentos principales (ejemplos y nombres de la fuente alimento)**¿La FALCPA proporciona alguna indicación específica para declarar la presencia de ingredientes que pertenecen a los tres grupos alimenticios designados como "alérgenos alimentarios principales (es decir, nueces de árbol, pescados y mariscos crustáceos)"?**

Sí. Según la FALCPA, en el caso de las nueces de árbol, se debe declarar el tipo específico de nuez (por ejemplo, almendras, pacanas o nueces). Se deben declarar las especies de pescados (por ejemplo, róbalo, platijas o bacalaos) y de mariscos crustáceos (cangrejos, langostas o camarones).

En el caso de los pescados o mariscos crustáceos, la frase "nombre de la fuente alimento desde la cual deriva este alérgeno" significa la "especie" de pescado o marisco crustáceo. ¿Qué es la "especie" de pescado o marisco crustáceo?

Se debe realizar una declaración de la "especie" de pescado o marisco crustáceo a fin de cumplir con la Sección 403(w)(2) mediante el uso de un nombre de mercado aceptable proporcionado por la Lista de mariscos de la FDA. La Lista de mariscos es una compilación de nombres de mercado aceptables en la actualidad para mariscos de importación y a la venta a nivel nacional.

Se define la frase "alérgeno alimentario principal" donde se incluyen "frutos secos". Además de los tres ejemplos proporcionados en la Sección 201(qq) (almendras, pacanas y nueces), ¿qué nueces se consideran "nueces de árbol"?

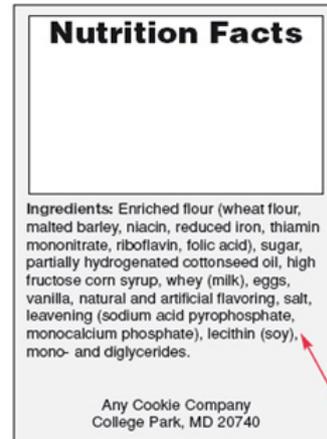
Los siguientes alimentos se consideran "frutos secos" a los fines de la Sección 201(qq). Se debe utilizar el nombre mencionado como "nombre común o usual" para declarar el tipo específico de nueces de árbol, según los requisitos de la Sección 403(w)(2).

Nombre común o usual	Nombre científico
Almendra	Prunus dulcis (Rosaceae)
Hayuco	Fagus spp. (Fagaceae)
Nuez del Brasil	Bertholletia excelsa (Lecythidaceae)
Nuez blanca	Juglans cinerea (Juglandaceae)
Anacardo	Anacardium occidentale (Anacardiaceae)
Castaña (china, americana, europea, Seguin)	Castanea spp. (Fagaceae)
Nuez chinquapin	Castanea pumila (Fagaceae)
Coco	Cocos nucifera L. (Arecaceae (alt. Palmae)
Auellana	Corylus spp. (Betulaceae)
Nuez de Ginkgo	Ginkgo biloba L. (Ginkgoaceae)
Nuez dura	Carya spp. (Juglandaceae)
Nuez de litchi	Litchi chinensis Sonn. (Sapindaceae)
Nuez de macadamia	Macadamia spp. (Proteaceae)
Pacana	Carya illinoensis (Juglandaceae)
Pinus spp. (Pineaceae)	
Pistacho	Pistacia vera L. (Anacardiaceae)
Nuez de karité	
Nuez (inglesa, persa, negra, japonesa, de California), nuez japonesa	Juglans spp. (Juglandaceae)

La lista anterior refleja el mejor criterio actual de la FDA con respecto a estas nueces que son "nueces de árbol" dentro del significado de la Sección 201(qq). Con el objetivo de ser integral, esta lista emplea categorías científicas amplias que pueden incluir a especies que actualmente no se utilizan como alimento. El hecho de que una especie se incluya en una categoría científica en la lista no significa que la especie sea adecuada para su uso como alimento.

Se incluye "trigo" en la definición de alérgeno de alimento principal. ¿Qué se considera "trigo" a los fines de la Sección 201(qq)?

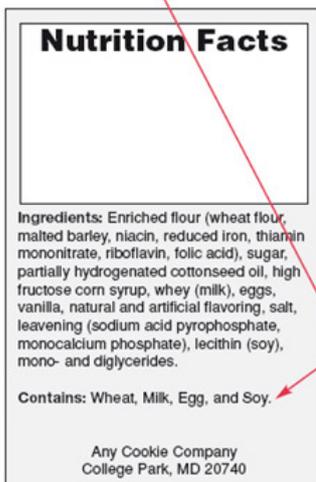
El término "trigo" en la Sección 201(qq) se refiere a cualquier especie del género *Triticum*. Por lo tanto, a los fines de la Sección 201(qq), el trigo incluye diferentes granos, como el trigo común (*Triticum aestivum* L.), el trigo duro (*Triticum durum* Desf.), el trigo compacto (*Triticum compactum* Host.), el trigo espelta (*Triticum spelta* L.), la semolina de trigo (*Triticum durum* Desf.), el trigo diploide (*Triticum monococcum* L. subsp. *Monococcum*), el trigo tetraploide primitivo (*Triticum turgidum* L. subsp. *dicoccon* [Schrank] Thell.), el trigo kamut (*Triticum polonicum* L.) y el triticale (*x Triticosecale* ssp. Wittm.).



1. Incluya el nombre de la fuente alimenticia entre paréntesis luego del nombre común o usual del alérgeno de alimento principal de la lista de ingredientes, en los casos en que el nombre de la fuente de este alérgeno no aparezca en ningún otro lado en la declaración de ingredientes para otro ingrediente alérgeno.

¿Los términos singulares pueden ser sustituidos por los términos plurales "cacahuates", "sojas" o por los diferentes tipos de "nueces de árbol" (por ejemplo, almendras, pacanas o nueces), y los sinónimos del término "sojas" pueden utilizarse para cumplir con los requisitos de etiquetado de la FALCPA?

2. Coloque la palabra "Contiene" seguido del nombre de la fuente alimenticia desde la cual deriva el alérgeno alimentario principal, inmediatamente después o junto a la lista de ingredientes, en un tamaño de tipografía que no sea menor al utilizado para la lista de ingredientes.



Sí. La FDA considera que los términos singulares "cacahuete" y "soja", al igual que los términos singulares (por ejemplo, almendra, pacana o nuez) para los diferentes tipos de nueces de árbol son sustitutos aceptables para los términos plurales de estos alérgenos alimentarios principales con el propósito de cumplir con los requisitos de etiquetado de la FALCPA. Además, los términos "soybean", "soy" y "soya" son sinónimos razonables para el nombre común o usual "soybeans", y se puede utilizar cualquiera de estos términos para identificar la fuente de alimento del alérgeno de alimento principal "soybeans". Sin embargo, los alimentos empaquetados y elaborados con "soybeans" como ingrediente o como parte de un ingrediente de múltiples componentes (por ejemplo, salsa de soja o tofu) deben continuar utilizando la palabra "soybeans" como el nombre común o usual para este ingrediente a fin de identificar de manera adecuada el ingrediente; por ejemplo, "salsa de soja (agua, trigo, soja y sal)".

Etiquetado conforme a la FALCPA (cláusulas y ejemplos)**¿Cómo deben declararse los alérgenos de alimentos principales en las etiquetas de alimentos a fin de cumplir con la FALCPA?**

La FALCPA exige a los fabricantes de alimentos que etiqueten sus productos elaborados con un ingrediente considerado un alérgeno de alimento principal siguiendo una de las opciones que se indican a la derecha.

¿Los alimentos de un solo ingrediente considerados alérgenos de alimentos principales deben cumplir con la FALCPA?

Sí. Los alimentos de un solo ingrediente deben cumplir con los requisitos de la declaración de alérgenos en la Sección 403(w)(1). Los alimentos de un solo ingrediente que sean o contengan una proteína derivada de la leche, el huevo, el pescado, los mariscos crustáceos, las nueces de árbol, el trigo, los cacahuates o las sojas pueden identificar la fuente de alimento en el nombre del alimento (por ejemplo, "harina de trigo común") o utilizar el formato de declaración "Contiene". Si se utiliza el formato "Contiene", la FDA recomienda ubicar esta declaración sobre la declaración del fabricante, emparador o distribuidor. En el caso de los alimentos de un solo ingrediente para elaboración adicional y en donde se utiliza el formato de declaración "Contiene", la declaración debe colocarse en el PDP del alimento.

¿Una declaración "Contiene" en una etiqueta de alimento proporcionada conforme a la lista de la FALCPA puede mencionar sólo los nombres de las fuentes alimenticias de los alérgenos de alimentos principales que no se identifican en la lista de ingredientes de un alimento empaquetado?

No. Si se utiliza una declaración "Contiene" en la etiqueta de un alimento, la declaración debe incluir los nombres de las fuentes alimenticias de todos los alérgenos alimentarios principales utilizados como ingredientes en el alimento empaquetado. Por ejemplo, si se declara "caseinato de sodio", "suero de leche", "yemas de huevo" y "saborizante natural de cacahuate" en la lista de ingredientes de un producto, cualquier declaración "Contiene" que aparezca en la etiqueta posteriormente o junto a esa declaración debe identificar las tres fuentes de alérgenos alimentarios principales (por ejemplo, "Contiene leche, huevo y cacahuate") en el mismo tamaño de tipografía (es decir, letra imprenta o fuente) que se utiliza para la lista de ingredientes.

¿Existe más de una forma de redactar una declaración "Contiene" utilizada para mencionar los alérgenos de alimentos principales en un alimento empaquetado?

Sí. La redacción de la declaración "Contiene" simplemente puede limitarse a la palabra "Contiene" seguida de los nombres de las fuentes de alimentos de todos los alérgenos de alimentos principales que constituyen ingredientes utilizados para elaborar el producto empaquetado o que se incluyen en estos ingredientes. Como alternativa, se pueden utilizar palabras adicionales para la declaración "Contiene" a fin de describir con mayor precisión la presencia de un alérgeno alimentario principal, siempre que se cumplan las siguientes tres condiciones:

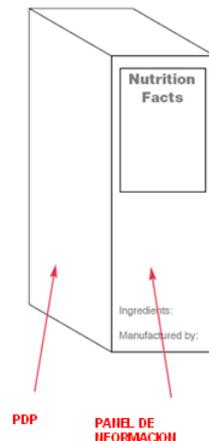
- La palabra "Contiene" con la letra mayúscula "C" debe ser la primera palabra utilizada al comienzo de la declaración "Contiene" (el uso de texto en negrita y la puntuación en esta declaración es opcional).
- Los nombres de las fuentes de alimentos de los alérgenos de alimentos principales declarados en la etiqueta del alimento deben ser los mismos que se especifican en la FALCPA, a menos que los nombres de las fuentes de alimentos puedan expresarse utilizando términos singulares en lugar de términos plurales (por ejemplo, nuez en lugar de nueces) y que los sinónimos "soy" y "soya" puedan sustituirse para el nombre de la fuente alimenticia "*soybeans*".
- Si se incluye en una etiqueta de alimento, la declaración "Contiene" debe identificar los nombres de las fuentes de alimentos de todos los alérgenos de alimentos principales que se encuentran en el alimento o en sus ingredientes.

6.5. Etiquetado de información nutricional

Información general

¿Dónde debe colocarse la etiqueta de información nutricional en los paquetes de alimentos

La etiqueta de información nutricional puede colocarse junto con la lista de ingredientes y el nombre y la dirección (nombre y dirección del fabricante, el emparador o el distribuidor) en el PDP. Estas tres declaraciones de etiqueta también pueden colocarse en el panel de información (el panel de etiqueta adyacente y a la derecha del PDP o, si no existe suficiente espacio en el panel adyacente, en el siguiente panel a la derecha). En los paquetes con un espacio insuficiente en el PDP y en el panel de información, la etiqueta de información nutricional puede colocarse en cualquier panel alternativo que pueda ser visto por el consumidor.



¿Es necesario utilizar una etiqueta de información nutricional en forma rectangular en un paquete redondo?

Sí. Incluso al utilizar una presentación tabular, la información nutricional debe ser fijado en una caja.

¿El nombre del producto puede colocarse dentro de la etiqueta de información nutricional?

No. El nombre puede colocarse encima del cuadro que contiene la información nutricional.

¿La etiqueta de información nutricional puede estar orientada en forma perpendicular y no paralela a la base del paquete?

Sí. No existe un requisito que establezca que cualquier información, a excepción de la cantidad neta de los contenidos y de la declaración de identidad, debe estar impresa en forma paralela a la base del paquete. Sin embargo, la FDA recomienda a los fabricantes que intenten ser coherentes con respecto a la presentación de la información nutricional en el mercado y que coloquen la etiqueta de información nutricional de manera tal que sea fácilmente visible y legible por el consumidor al momento de la compra.

¿Qué grande debe ser la etiqueta de información nutricional?

No existen requisitos de tamaño específicos para la etiqueta de información nutricional. Sin embargo, el título "Nutrition Facts" debe tener un tamaño de tipografía más grande que todos los demás tamaños de letra en la etiqueta. Por lo general, también se establece el ancho completo de la etiqueta de información nutricional. Se requieren tamaños de tipografía mínimos de 6 y 8 puntos para el resto de la información en la etiqueta de información nutricional y se aplican requisitos de espacio mínimos entre las líneas de texto.

¿Cuáles son los tamaños de tipografía mínimos y otros requisitos de formato para la etiqueta de información nutricional?

Para el diseño vertical con listado de micronutrientes de lado a lado:

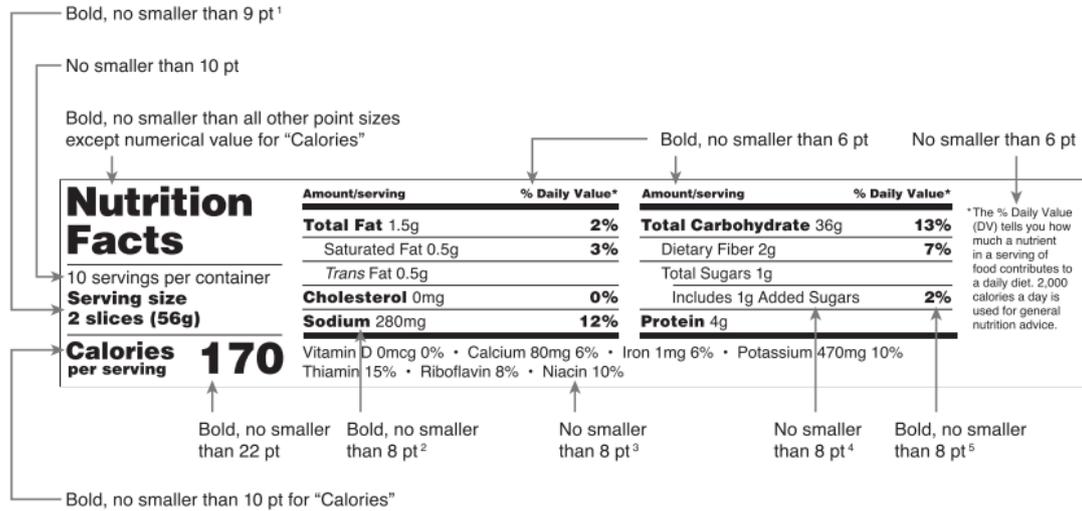
The diagram shows a vertical Nutrition Facts label with various text elements and arrows pointing to specific formatting rules. The label content includes: **Nutrition Facts**, 8 servings per container, **Serving size 2/3 cup (55g)**, **Amount per serving**, **Calories 230**, **% Daily Value***, Total Fat 8g (10%), Saturated Fat 1g (5%), Trans Fat 0g, Cholesterol 0mg (0%), Sodium 160mg (7%), Total Carbohydrate 37g (13%), Dietary Fiber 4g (14%), Total Sugars 12g, Includes 10g Added Sugars (20%), Protein 3g, Vit. D 2mcg 10%, Calcium 260mg 20%, Iron 8mg 45%, Potas. 235mg 6%. Annotations specify font sizes (e.g., 10 pt for title, 22 pt for Calories) and bolding requirements for key values.

* Text in bold font is Helvetica Black; text not bolded is Helvetica Regular; leading may be "at least" the point size indicated in all instances

¹ "Serving size" declaration may be decreased to no smaller than 8 pt bold if additional space is needed for the declaration	² Saturated fat, <i>Trans</i> Fat, Dietary Fiber, Total Sugars, Added Sugars, voluntary nutrients (if listed) and their g/mg values: No smaller than 8 pt with 4 pt of leading	³ Total Fat, Cholesterol, Sodium, Total Carbohydrate, and Protein: Bold, no smaller than 8 pt with 4 pt of leading	⁴ % Daily Values for nutrients that appear between 7 point rules: Bold, no smaller than 8 pt.	⁵ Vit. D, Calcium, Iron, Potas., voluntary nutrients (if listed) and their mg/mcg values and % Daily Values: No smaller than 8 pt and with 4 pt of leading
---	---	---	--	---

Fuente: The New Nutrition Facts Label. Examples of Different Label Formats.

Para formatos tabulares:



† Text in bold font is Helvetica Black; text not bolded is Helvetica Regular in all instances

¹ "Serving size" declaration may be decreased to no smaller than 8 pt bold if additional space is needed for the declaration

² Total Fat, Cholesterol, Sodium, Total Carbohydrate, and Protein: Bold, no smaller than 8 pt

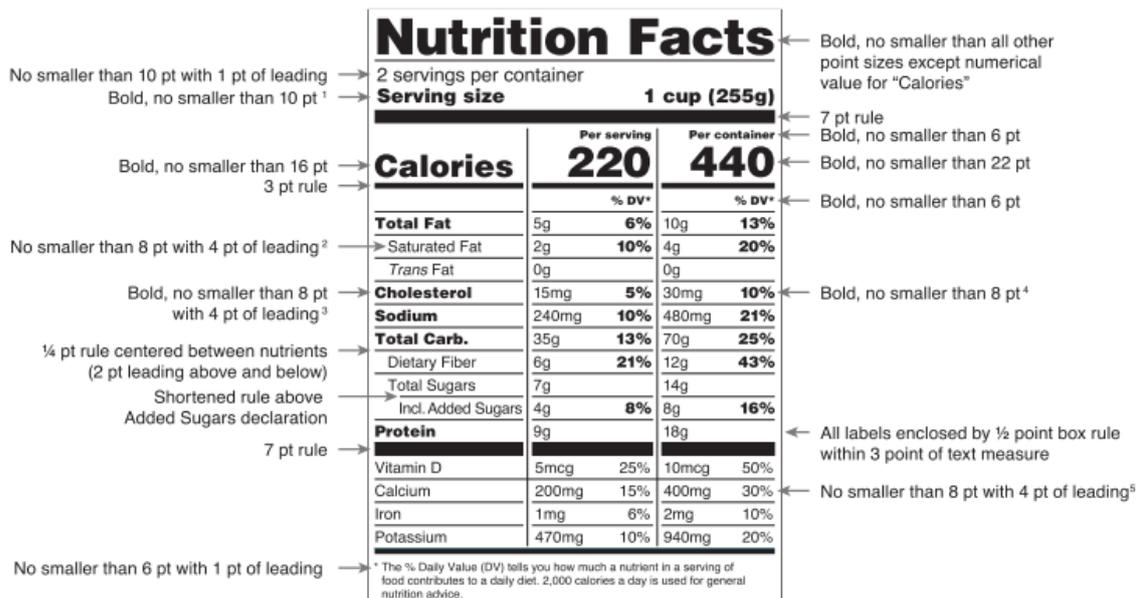
³ Vitamin D, Calcium, Iron, Potassium, voluntary nutrients (if listed) and their mg/mcg values and % Daily Values: No smaller than 8 pt

⁴ Saturated fat, *Trans* Fat, Dietary Fiber, Total Sugars, Added Sugars, voluntary nutrients (if listed) and their g/mg values: No smaller than 8 pt

⁵ % Daily Values for nutrients between thick bars: Bold, no smaller than 8 pt

Fuente: The New Nutrition Facts Label. Examples of Different Label Formats.

Para diseños de columnas duales, por ración y por contenedor:

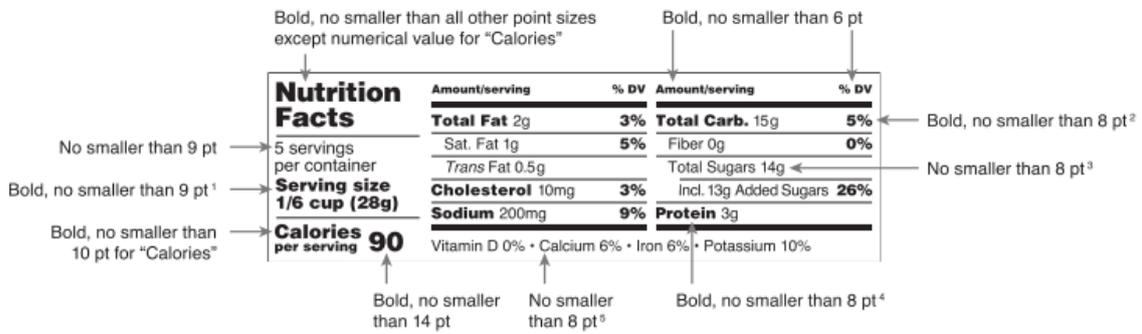


† Text in bold font is Helvetica Black; text not bolded is Helvetica Regular; leading may be "at least" the point size indicated in all instances

- 1 "Serving size" declaration may be decreased to no smaller than 8 pt bold if additional space is needed for the declaration
- 2 Saturated fat, *Trans* Fat, Dietary Fiber, Total Sugars, Added Sugars, voluntary nutrients (if listed) and their g/mg values: No smaller than 8 pt with 4 pt of leading
- 3 Total Fat, Cholesterol, Sodium, Total Carbohydrate, and Protein: Bold, no smaller than 8 pt with 4 pt of leading
- 4 % Daily Values for nutrients that appear between 7 point rules: Bold, no smaller than 8 pt
- 5 Vit. D, Calcium, Iron, Potas., voluntary nutrients (if listed) and their mg/mcg values and % Daily Values: No smaller than 8 pt and with 4 pt of leading

Fuente: The New Nutrition Facts Label. Examples of Different Label Formats.

Diseño tabular para paquetes de tamaño pequeño e intermedio:

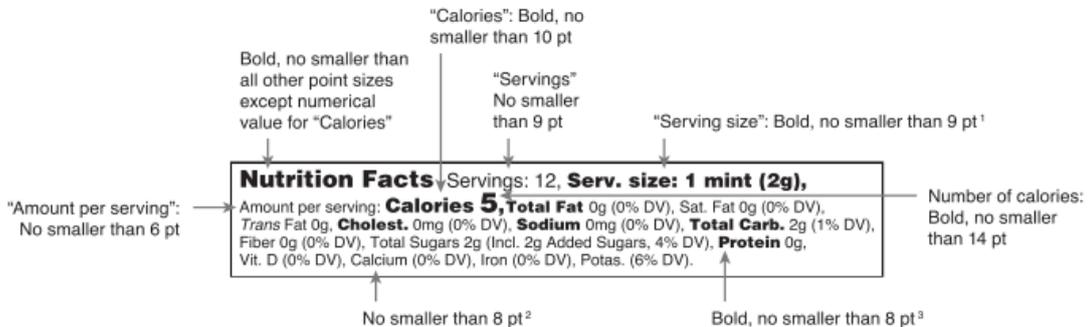


† Text in bold font is Helvetica Black; text not bolded is Helvetica Regular in all instances

- 1 "Serving size" declaration may be decreased to no smaller than 8 pt bold if additional space is needed for the declaration
- 2 % Daily Values for nutrients between thick bars: Bold, no smaller than 8 pt
- 3 Sat. Fat, *Trans* Fat, Fiber, Total Sugars, Added Sugars, voluntary nutrients (if listed) and all g/mg values: No smaller than 8 pt
- 4 Total Fat, Cholesterol, Sodium, Total Carb. and Protein: Bold, no smaller than 8 pt
- 5 Vitamin D, Calcium, Iron, Potassium, voluntary nutrients (if listed) and their % Daily Values: No smaller than 8 pt

Fuente: The New Nutrition Facts Label. Examples of Different Label Formats.

Diseño lineal para paquetes de tamaño pequeño e intermedio (con nutrientes en fuente de 8 puntos):



[†] Text in bold font is Helvetica Black; text not bolded is Helvetica Regular in all instances

¹ "Serving size" declaration may be decreased to no smaller than 8 pt bold if additional space is needed for the declaration

² Sat. fat, *Trans* Fat, Fiber, Total Sugars, Added Sugars, Vit. D, Calcium, Iron, Potas., voluntary nutrients (if listed) and all g/mg values and % Daily Values: No smaller than 8 pt

³ Total Fat, Cholest., Sodium, Total Carb., Protein: Bold, no smaller than 8 pt

Fuente: The New Nutrition Facts Label. Examples of Different Label Formats.

Diseño lineal para paquetes de tamaño pequeño (con espacio de etiquetado inferior a 12 pulgadas cuadradas):

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. (6% DV).

† Text in bold font is Helvetica Black; text not bolded is Helvetica Regular in all instances; all type sizes are 6 point

Fuente: The New Nutrition Facts Label. Examples of Different Label Formats.

Raciones o porciones

La ración por envase y el tamaño de ración ahora aparecen en letra más grande y/o en negrita. Los tamaños de las raciones también se han actualizado para que reflejen mejor lo que se come y se bebe hoy en día. Además, existen nuevos requisitos para algunos envases, como los que contienen entre una y dos raciones, o aquellos que contienen más de una ración, pero se pueden consumir de una o varias veces.

El tamaño de la ración está basado en la cantidad del alimento que normalmente se consume de una vez y no es una recomendación de cuánto se debe comer. La información nutricional enumerada en la etiqueta de información nutricional está basada generalmente en una ración del alimento; sin embargo, puede que algunos paquetes muestren la información para todo el envase.

- Cuando compare las calorías y nutrientes de distintos alimentos, compruebe el tamaño de la ración para saber que su comparación es acertada.

EL TAMAÑO DE LAS PORCIONES DE LOS ALIMENTOS ES MÁS REAL

Cambios en el tamaño de las porciones
Lo que se consideraba una sola porción ha cambiado en las últimas décadas desde que la etiqueta de información nutricional original fue creada. Ahora, los tamaños de las porciones serán más realistas para reflejar como mucha gente usualmente come en una sola ocasión.

TAMAÑO DE PORCIÓN ACTUAL	TAMAÑO DE PORCIÓN NUEVO
<p>4 PORCIONES 200 CALORIAS</p>	<p>3 PORCIONES 270 CALORIAS</p>

El envase tiene un efecto en la porción
El tamaño del envase influye cuánto una persona come y bebe. Ahora, por ejemplo, ambas botellas de 12 y 20 onzas equivaldrán a una porción, ya que por lo regular la gente bebe ambas porciones de una vez o en una sentada.

<p>12 ONZAS 120 CALORIAS</p>	<p>20 ONZAS 200 CALORIAS</p>
----------------------------------	----------------------------------

1 PORCIÓN POR BOTELLA EN AMBOS TAMAÑOS DE BOTELLA

Las raciones por envase muestran el número total de raciones que contiene el envase o paquete.

- Un solo envase puede contener más de una ración. Algunos envases también pueden tener una etiqueta con dos columnas: una columna que muestra la cantidad de calorías y nutrientes en una ración y la otra columna que muestra esta información para todo el envase.

El % de Valor Diario como Referencia

Los valores diarios para cada nutriente se han actualizado de acuerdo con nuevas pruebas científicas. Los valores diarios son cantidades de nutrientes de referencia que se deben consumir o que no se deben sobrepasar cada día (para adultos y niños mayores de 4 años), y se usan para calcular el % de valor diario.

El % de valor diario (%VD) le muestra lo que un nutriente, en una ración, aporta a su dieta diaria total. Se debe usar el %VD para calcular si una ración es alta o baja en un nutriente determinado y para comparar productos alimenticios (verifique que tienen el mismo tamaño de ración).

Como guía general: un 5 %VD o menos de un nutriente por ración se considera un porcentaje bajo; un 20 %VD o más de un nutriente por ración se considera un porcentaje alto.

Calorías

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

Las calorías ahora aparecen en letra más grande y en negrita.

El apartado Calorías se refiere al número de calorías -o "energía"- procedentes de todas las fuentes posibles (grasas, carbohidratos, proteínas y alcoholes) que hay en una ración del alimento.

Cuando el valor calórico de una porción de alimento es de menos de 5 calorías, ¿se puede declarar el valor calórico real?

El valor calórico de un producto que contiene menos de 5 calorías puede expresarse como cero o aproximarse al incremento calórico de 5 más cercano (por ejemplo, cero o 5 según el nivel). Los alimentos con menos de 5 calorías cumplen con la definición de un producto "sin calorías" y cualquier diferencia es irrelevante en términos alimenticios.

¿Qué es la grasa total?

Para determinar el contenido de grasa total de un alimento, agregue el peso en gramos de todos los ácidos grasos lípidos presentes en el alimento (por ejemplo, ácidos láuricos,

palmíticos y grasos esteáricos) y expréselos como triglicéridos. Grasa total = peso de todos los ácidos grasos individuales + peso de una unidad de glicerina para cada tres ácidos grasos.

La grasa total, que se define como ácido graso lípido total y se expresa como triglicérido, ¿incluye el colesterol?

No.

El contenido de grasa total de una porción de mi producto es de 0,1 g. ¿Cómo debo declarar la grasa y las calorías procedentes de la grasa?

Debido a que está presente en un nivel inferior a 0,5 g, el nivel de grasa se expresa en 0 g. Las calorías procedentes de la grasa también deben expresarse en cero.

¿Qué fracciones se utilizan para calcular la grasa total en la etiqueta de información nutricional?

Menos de 0,5 gramos de grasa total por porción: Utilice la declaración de 0 gramos para la grasa total. De 0,5 a 5 gramos de grasa total: Utilice incrementos de 0,5 gramos aproximados al medio gramo más cercano.

Ejemplos: 0,5 g; 1 g; 1,5 g; 2 g; 2,5 g; 3 g; 3,5 g; 4 g; 4,5 g; 5 g

Más de 5 gramos: Utilice incrementos de 1 gramo con aproximación al gramo más cercano (no utilice fracciones superiores a los 5 gramos).

Ejemplos: 5 g, 6 g, 7 g, etc.

Carbohidratos

¿Cómo se calcula el carbohidrato total?

El carbohidrato total se calcula al restar el peso de la proteína cruda, la grasa total, la humedad y la ceniza del peso total ("peso neto") de la muestra de alimento.

¿El carbohidrato total incluye fibras alimenticias?

Sí. La fibra alimenticia debe mencionarse como subcomponente en los carbohidratos totales.

Azúcares añadidos

Los "azúcares añadidos" en gramos y como un Porcentaje de valor diario (%VD) ahora es obligatorio en la etiqueta. Los azúcares añadidos incluyen azúcares que se agregan durante el procesamiento de los alimentos o se empaquetan como tales (por ejemplo, una bolsa de azúcar de mesa) y también incluyen azúcares de jarabes y miel, y azúcares de jugos de fruta o vegetales concentrados.

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

Nutrientes

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

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

Se usa la etiqueta para elegir productos bajos en nutrientes que se deba consumir en menor cantidad y altos en nutrientes que deba consumir en mayor cantidad.

- Nutrientes a consumir en menor cantidad: grasa saturada, sodio, azúcares añadidos y grasas trans. La mayoría de los estadounidenses se exceden de los límites recomendados para estos nutrientes, y las dietas altas en estos nutrientes están asociadas con un mayor riesgo de desarrollar algunas afecciones de salud, tales como una presión sanguínea alta y las enfermedades cardiovasculares. Compare y escoja alimentos para consumir menos del 100 %VD de estos nutrientes al día. (Nota: las grasas trans no tienen %VD. Use la cantidad en gramos como comparación y mantenga la ingesta de grasas trans lo más bajo posible).
- Nutrientes a consumir en mayor cantidad: fibra dietética, vitamina D, calcio, hierro y potasio. Muchos estadounidenses no consumen la cantidad recomendada de estos nutrientes, y las dietas altas en estos nutrientes pueden reducir el riesgo de desarrollar algunas afecciones de salud, tales como presión sanguínea alta, enfermedades cardiovasculares, osteoporosis y anemia. Compare y escoja alimentos para consumir el 100 %VD de estos nutrientes siempre que pueda.

¿Se permiten designaciones de nutrición en etiquetas de paquetes de alimentos?

La FDA considera que los datos requeridos o permitidos en la etiqueta de información nutricional ubicada en la etiqueta frontal o en cualquier otro lugar del paquete (fuera de la etiqueta mencionada), representan una afirmación sobre el contenido de nutrientes (NCC). En tales casos, la etiqueta del paquete debe cumplir con las regulaciones para las afirmaciones sobre el contenido de nutrientes.

¿Existe una restricción contra determinados nutrientes en la etiqueta de información nutricional?

Sólo pueden incluirse en la etiqueta de información nutricional aquellos nutrientes mencionados en las regulaciones nutricionales de la FDA y establecidos como componentes voluntarios u obligatorios de esta etiqueta.

¿Cuándo deben mencionarse los nutrientes voluntarios?

Se deben incluir otros nutrientes en la etiqueta de información nutricional de un alimento si los nutrientes se agregan al alimento como suplemento nutritivo, si la etiqueta realiza afirmaciones sobre nutrición (como una NCC), o si la publicidad o información del producto brinda datos que relacionan a los nutrientes con el alimento.

Nota a pie de página

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

La lista de ingredientes

Aunque la lista de ingredientes no es parte de la Etiqueta de información nutricional, también es una herramienta útil. La lista de ingredientes enumera cada ingrediente del alimento por su nombre común o más usual.

Los ingredientes se indican en orden descendiente según el peso, por tanto, el ingrediente de mayor peso es el primero en la lista y el ingrediente de menor peso es el último.

Etiquetas bilingües

En las etiquetas que tienen dos idiomas, ¿se puede incluir la información nutricional en una etiqueta bilingüe?

Si el etiquetado de información nutricional debe presentarse en un segundo idioma, la información nutricional puede presentarse en etiquetas por separado para cada idioma o en una etiqueta con el segundo idioma y la traducción de toda la información requerida, luego de la versión en inglés. No es necesario repetir los caracteres numéricos que son idénticos en ambos idiomas.

Denomino a mi producto "frijoles pintos". ¿Es necesario utilizar una etiqueta bilingüe? ¿Y en el caso de las salsas?

Cuando el único nombre común o usual para un alimento se encuentra en otro idioma que no es inglés (por ejemplo, salsa, chili con carne, croissants, rigatoni) el uso de este nombre común

o usual no necesita una declaración en dos idiomas. Sin embargo, si el nombre del alimento tiene como fin presentar el artículo a una persona que no habla inglés (por ejemplo, Frijoles Pintos), toda la información requerida debe ser presentada en el idioma extranjero.

Nutrition Facts/Datos de Nutrición	
8 servings per container/8 raciones por envase	
Serving size/Tamaño por ración	2/3 cup/2/3 taza (55g)
Amount per serving/Cantidad por ración	
Calories/Calorías	230
<small>% Daily Value*/Valor Diario*</small>	
Total Fat/Grasa Total 8g	10%
Saturated Fat/Grasa Saturada 1g	5%
Trans Fat/Grasa Trans 0g	
Cholesterol/Colesterol 0mg	0%
Sodium/Sodio 160mg	7%
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 37g	13%
Dietary Fiber/Fibra Dietética 4g	14%
Total Sugars/Azúcares Total 12g	
Includes 10g Added Sugars/Incluye 10g azúcares añadidos	20%
Protein/Proteínas 3g	
Vitamin D/Vitamina D 2mcg	10%
Calcium/Calcio 260mg	20%
Iron/Hierro 8mg	45%
Potassium/Potasio 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.
* El % Valor Diario (VD) le indica cuánto un nutriente en una porción de alimentos contribuye a una dieta diaria. 2,000 calorías al día se utiliza para asesoramiento de nutrición general.

Fuente: Changes to the Nutrition Facts Label.

Resumen de los cambios de la etiqueta de información nutricional

1. Porciones

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

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

2. Calorías

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

3. Grasa

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

4. Azúcares añadidos

Los "azúcares añadidos" en gramos y como un Porcentaje de valor diario (%VD) ahora es obligatorio en la etiqueta. Los azúcares añadidos incluyen azúcares que se agregan durante el procesamiento de los alimentos o se empacan como tales (por ejemplo, una bolsa de azúcar de mesa) y también incluyen azúcares

Etiqueta actual

Nutrition Facts	
Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8	
Amount Per Serving	
Calories 230	Calories from Fat 72
<small>% Daily Value*</small>	
Total Fat 8g	12%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	12%
Dietary Fiber 4g	16%
Sugars 12g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs. Calories: 2,000 2,500

Total Fat	Less than 85g	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

Etapas de Transición a la Nueva Etiqueta de Información Nutricional
Compañías pueden estar imprimiendo la nueva y mejorada etiqueta de información nutricional; por lo tanto, encontrará dos versiones diferentes de dicha etiqueta. Esto significa que a nivel nacional, encontrará la etiqueta nueva en muchos productos.

Etiqueta nueva

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	2/3 cup (55g)
Amount per serving	
Calories	230
<small>% Daily Value*</small>	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 200mg	15%
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.

de jarabes y miel y azúcares de jugos de fruta o vegetales concentrados. Los datos científicos muestran que es difícil satisfacer las necesidades de nutrientes mientras se mantiene dentro de los límites de calorías si consume más del 10 por ciento de su total de calorías diarias del azúcar añadido.

5. Nutrientes

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

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

6. Nota a pie de página

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

Glosario

- **Hidrolizada:** Que ha sido descompuesto por la acción del agua, de un ácido o de un fermento.
- **Hidrolizados:** Que ha sido descompuesto por la acción del agua, de un ácido o de un fermento.
- **Valor o valores Brix:** La escala Brix mide la concentración de sólidos solubles disueltos en una mezcla, pero debido a la prevalencia de azúcares, pectinas y aminoácidos orgánicos en los sólidos solubles de jugos de frutas y verduras, los valores Brix representan un estimado del contenido de azúcar.

Referencias bibliográficas

- UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)** (2009) Guía para la industria: Guía de Etiquetado de Alimentos. Estados Unidos: FDA (<http://wayback.archive-it.org/7993/20180907182523/https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm247920.htm#background>)
- UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)** (2009) Guía para la industria: Guía de Etiquetado de Alimentos. Estados Unidos: FDA (<http://wayback.archive-it.org/7993/20180907182523/https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm247925.htm>)
- UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)** (2009) Guía para la industria: Guía de Etiquetado de Alimentos. Estados Unidos: FDA (<http://wayback.archive-it.org/7993/20180907182523/https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm247926.htm>)
- UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)** (2009) Guía para la industria: Guía de Etiquetado de Alimentos. Estados Unidos: FDA (<http://wayback.archive-it.org/7993/20180907182523/https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm247927.htm>)
- UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)** (2009) Guía para la industria: Guía de Etiquetado de Alimentos. Estados Unidos: FDA (<http://wayback.archive-it.org/7993/20180908063614/https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm247923.htm>)
- UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)** (2009) Guía para la industria: Guía de Etiquetado de Alimentos. Estados Unidos: FDA (<http://wayback.archive-it.org/7993/20180908063624/https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm247924.htm>)
- UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)** (2018) Changes to the Nutrition Facts Label. Estados Unidos: FDA (http://wayback.archive-it.org/7993/20180907183133/https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm#Bilingual_Label)
- UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)** (2018) Highlights of Serving Sizes Changes Infographic. Español. Estados Unidos. Estados Unidos: FDA (<http://wayback.archive-it.org/7993/20180908072343/https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/UCM503542.pdf>)
- UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)** (2018) Highlights of What's Different on the New Label Infographic Español. Estados Unidos: FDA (<http://wayback.archive-it.org/7993/20180908072343/https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/UCM503542.pdf>)
- UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)** (2018) Highlights of What's Different on the New Label Infographic Español. Estados Unidos: FDA (<https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/UCM502375.pdf>)

UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA) (2018) La Nueva y Mejorada Etiqueta de Información Nutricional – Cambios Clave. Estados Unidos: FDA (<http://wayback.archive-it.org/7993/20180908063127/https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/UCM542716.pdf>)

UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA) (2018) The New Nutrition Facts Label Examples of Different Label Formats. Estados Unidos: FDA (<http://wayback.archive-it.org/7993/20180725234620/https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/UCM513883.pdf>)

UNITED STATES FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA) (2018) Versión Nueva y Mejorada de La Etiqueta de Información Nutricional. Estados Unidos: FDA (<http://wayback.archive-it.org/7993/20180908063125/https://www.fda.gov/downloads/Food/LabelingNutrition/UCM537209.pdf>)

Sobre PROMPERÚ

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo-PROMPERÚ tiene como visión posicionar al Perú en el mundo a través de la promoción de su imagen, sus destinos turísticos y sus productos de exportación con valor agregado, contribuyendo al desarrollo sostenible y descentralizado del país.

En el campo de las exportaciones PROMPERÚ ofrece una amplia gama de servicios que promueven la internacionalización de las empresas peruanas:

- Orientación e información: servicios de orientación personalizada e información especializada sobre exportaciones e internacionalización empresarial.
- Capacitación: la más variada oferta de talleres y seminarios sobre comercio internacional que le permitirán fortalecer y ampliar sus conocimientos para exportar.
- Asistencia empresarial: asistencia técnica especializada y herramientas de adaptación del producto, gestión empresarial, facilitación y calidad que le permitirán dar el gran salto hacia la exportación de sus productos y servicios.
- Promoción: herramientas de promoción y contacto con compradores internacionales que permitirán ampliar su cartera de clientes con una mayor exposición de sus productos.

Contáctanos

Módulos de Atención al Exportador

Au. Jorge Basadre 610 - San Isidro - Lima - Perú

Aló Exportador (01) 604-5601

Correo electrónico sae@promperu.gob.pe | sae1@promperu.gob.pe

 www.facebook.com/promperu

 <https://www.youtube.com/channel/UCueRrj9wB1L5BOQV-9puqfQ>

 twitter.com/promperu

 issuu.com/promperu

www.promperu.gob.pe

