



Quito – Ecuador

NORMA  
TÉCNICA  
ECUATORIANA

**NTE INEN 1334-2**

Tercera revisión  
2016-xx

**ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA  
CONSUMO HUMANO. PARTE 2. ROTULADO  
NUTRICIONAL. REQUISITOS.**

FOOD PRODUCTS LABELLING FOR HUMAN CONSUMPTION. PART 2. NUTRITIONAL  
LABELLING. REQUIRMENTS.

## **ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO. PARTE 2. ROTULADO NUTRICIONAL. REQUISITOS.**

### **1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN**

Esta norma establece los requisitos mínimos que debe cumplir el rotulado nutricional de los alimentos procesados, envasados y empaquetados. Esta norma se aplica a todo alimento procesado, envasado y empaquetado que se ofrece como tal para la venta directa al consumidor; comprende solo la declaración de nutrientes y no obliga a declarar la información nutricional complementaria.

### **2 REFERENCIAS NORMATIVAS**

Los siguientes documentos, en su totalidad o en parte, son indispensables para la aplicación de este documento. Para referencias fechadas, solamente aplica la edición citada. Para referencias sin fecha, aplica la última edición (incluyendo cualquier enmienda).

NTE INEN 1334-1, *Rotulado de los productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos*

### **3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES**

Para los efectos de esta norma se adoptan las definiciones de la NTE INEN 1334-1 y las que a continuación se detallan:

#### **3.1**

##### **Ácidos grasos poliinsaturados**

Son los ácidos grasos con doble enlace interrumpido cis-cis de metileno.

#### **3.2**

##### **Ácidos grasos trans**

Se define como ácidos grasos trans a todos los isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados.

#### **3.3**

##### **Adición, enriquecimiento o fortificación**

Adición de uno o más nutrientes a un alimento a fin de mejorar su calidad para las personas que lo consumen, en general con el objeto de reducir o controlar una carencia de nutrientes.

#### **3.4**

##### **Alimento modificado**

Es el producto al cual se ha introducido cambios por adición, disminución o eliminación de uno o más de sus nutrimentos, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas y minerales; y que forman parte de la dieta habitual.

#### **3.5**

##### **Azúcares**

Se entiende todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento.

#### **3.6**

##### **Declaración nutricional**

Es la enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

#### **3.7**

##### **Declaración de propiedades nutricionales**

Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y

contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como con su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales:

- a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;
- c) la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en la etiqueta.

### **3.8**

#### **Etiquetado nutricional**

Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento que comprende: la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria.

### **3.9**

#### **Fibra dietética**

Son los polímeros de hidratos de carbono con diez o más unidades monoméricas, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes:

- a) polímeros de carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen;
- b) polímeros de carbohidratos obtenidos de materia prima alimentaria por medios físicos, enzimáticos o químicos, y que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes;
- c) polímeros de carbohidratos sintéticos que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes.

Nota 1. La decisión sobre si se deben incluir los carbohidratos con entre tres y nueve unidades monoméricas debe recaer en las autoridades nacionales.

Nota 2. La fibra dietética, si es de origen vegetal, puede incluir fracciones de lignina y/u otros compuestos asociados a los polisacáridos de las paredes celulares vegetales. Estos compuestos también pueden cuantificarse mediante cierto(s) método(s) analítico(s) para la determinación de la fibra dietética. Sin embargo, dichos compuestos no pueden ser definidos como fibra dietética si se extraen y se reintroducen en un alimento.

### **3.10**

#### **Información nutricional complementaria**

Facilita la comprensión del consumidor del valor nutritivo del alimento y le ayuda a interpretar la declaración sobre el nutriente. Hay varias maneras de presentar dicha información que pueden utilizarse en las etiquetas de los alimentos.

### **3.11**

#### **Nutrientes**

Es toda sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que: proporciona energía, o es necesaria para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y la vida, o cuya carencia produce cambios químicos y fisiológicos característicos.

### **3.12**

#### **Porción o tamaño de la porción**

Es la cantidad de un alimento que puede consumirse como parte de una comida. Una porción puede expresarse en términos de unidades convenientes o unidades de medida que pueda entenderlos fácilmente el consumidor. Por ejemplo: una porción puede expresarse en términos de rebanadas, galletas o en términos de gramos, cucharadas, tazas, etc.

### 3.13 Valor diario (VD) o Valor Diario Recomendado (VDR) o Valor de referencia de necesidades de nutrientes (VRN-N)

Es la cantidad diaria recomendada de un nutriente para mantener una alimentación saludable. Se establece para adultos y niños de cuatro años de edad o más.

### 3.14 Porcentaje del Valor Diario (PVD ó %VD)

Es la relación entre la cantidad del nutriente presente en una porción de alimento y el valor diario (VD) del nutriente.

## 4. REQUISITOS

4.1 Los alimentos preenvasados no deben describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto; o que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a (o sugieran, directa o indirectamente a propiedades medicinales, terapéuticas, curativas o especiales) cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto.

### 4.2 Nutrientes de declaración obligatoria

4.2.1 La tabla a continuación presenta los nutrientes de declaración obligatoria así como el Valor Diario (VD). El nombre de cada nutriente debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en masa del nutriente usando “g” para gramos, “mg” para miligramos, ó “µg” para microgramos.

**TABLA 1. Nutrientes de declaración obligatoria y su Valor Diario (VD)**

| Nutriente                            | Unidad     | Valor Diario (VD) |
|--------------------------------------|------------|-------------------|
| Valor energético, energía (calorías) | kJ<br>kcal | 8380<br>2000      |
| Grasa total                          | g          | 65                |
| Ácidos grasos saturados              | g          | 20                |
| Colesterol                           | mg         | 300               |
| Sodio                                | mg         | 2400              |
| Carbohidratos totales                | g          | 300               |
| Fibra dietética                      | g          | 25                |
| Proteína                             | g          | 50                |

4.2.2 A más de los nutrientes de declaración obligatoria, en aquellos productos cuyo contenido total de grasa sea igual o mayor 0,5 g por 100 g (sólidos) o 100 ml (líquidos), deben declararse además de la grasa total, las cantidades de ácidos grasos saturados, y ácidos grasos trans, en gramos.

4.2.3 Debe declararse también la cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades nutricionales y saludables.

4.2.4 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidratos, debe incluirse la cantidad total de azúcares, puede indicarse también las cantidades de almidón y/u otro(s) constituyente(s) de carbohidrato(s). Cuando se haga una declaración de propiedades respecto al contenido de fibra dietética, debe declararse la cantidad de dicha fibra.

4.2.5 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos o la cantidad de colesterol, debe declararse las cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poli insaturados y colesterol.

4.2.6 Además de la declaración obligatoria indicada en 4.2.1 pueden declararse vitaminas y los minerales con arreglo a los siguientes criterios:

- a) Deben declararse solamente las vitaminas y los minerales para los que se han establecido ingestas recomendadas y/o que sean nutricionalmente importantes para el país
- b) Cuando se aplique la declaración de nutrientes, no deben declararse las vitaminas y los minerales que se hallan presentes en cantidades menores del 5 por ciento del valor diario (VD) por 100 g, o por 100 ml, o por porción indicada en la etiqueta.
- c) No se requiere la declaración adicional sobre vitaminas o minerales si éstas son permitidas como parte de un producto estandarizado que se usa como ingrediente en otro producto alimenticio: por ejemplo, tiamina, riboflavina y niacina en harina fortificada, que a su vez es usada como ingrediente o componente de otros alimentos.
- d) Tampoco se requiere la declaración de vitaminas y minerales adicionales si éstas son incluidas en un alimento únicamente por necesidad tecnológica. En tal caso las vitaminas y minerales se incluyen, únicamente, en la declaración de ingredientes, sin hacer referencia a ellas en la etiqueta nutricional.

### 4.3 Cálculo de nutrientes

**4.3.1 Cálculo de energía.** La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Carbohidratos    | 4 kcal/g – 17 kJ |
| Proteínas        | 4 kcal/g – 17 kJ |
| Grasas           | 9 kcal/g – 37 kJ |
| Alcohol (etanol) | 7 kcal/g – 29 kJ |
| Ácidos orgánicos | 3 kcal/g – 13 kJ |

**4.3.2 Cálculo de proteínas.** La cantidad de proteínas que ha de indicarse, debe calcularse utilizando la fórmula siguiente:

$$\text{Proteína} = \text{contenido total de nitrógeno Kjeldahl} \times 6,25$$

A no ser que se dé un factor diferente en la norma del Codex o en el método de análisis del Codex para dicho alimento.

### 4.4 Presentación del contenido en nutrientes

**4.4.1** La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica. No obstante, no se excluirá el uso de otras formas de presentación.

**4.4.2** La información sobre el valor energético debe expresarse en kJ y kcal por 100 g o por 100 cm<sup>3</sup> (ml), o por envase, si éste contiene una sola porción. Además, esta información podrá darse por ración cuantificada en la etiqueta, o por porción, si se declara el número de porciones que contiene el envase.

**4.4.3** La información sobre la cantidad de proteínas, carbohidratos y grasas que contienen los alimentos debe expresarse en g por 100 g o por 100 cm<sup>3</sup> (ml) o por envase, si éste contiene una sola porción. Además, esta información podrá darse por ración cuantificada en la etiqueta, o por porción, si se declara el número de porciones que contiene el envase.

**4.4.4** La información numérica sobre vitaminas y minerales debe expresarse en unidades del sistema métrico y/o en porcentaje del valor diario por 100 g o por 100 cm<sup>3</sup> (ml) o por envase, si éste contiene una sola porción. Además, esta información podrá darse referida a la cantidad que aparece en la etiqueta o por porción, siempre y cuando se declare el número de porciones contenidas en el envase.

**4.4.5** En el etiquetado, el porcentaje de valor diario (% VD) debe tener como base una dieta diaria que equivale a 8380 kJ (2000 calorías).

**4.4.6** Para colocar el porcentaje de valor diario (% VD) en la etiqueta, se debe dividir la cantidad cuantitativa real (sin aproximar) o la cantidad declarada (aproximada) presente en una porción de alimento por el valor diario (VD) adecuado.

**4.4.7** Los nutrientes de la tabla 2 mencionan en el orden en el que deben aparecer en la etiqueta e incluye sólo los nutrientes para los cuáles se ha establecido un valor diario (VD)

PROYECTO A2

**TABLA 2. Nutrientes de declaración voluntaria y su Valor Diario (VD)**

| Nutriente  | Unidad              | Valor Diario (VD)    |
|--|---------------------|----------------------|
| Potasio  | mg                  | 3500                 |
| Vitamina A   | µg                  | 800 <sup>a</sup>     |
| Vitamina D   | µg                  | 5                    |
| Vitamina C   | mg                  | 100                  |
| Vitamina K   | µg                  | 60                   |
| Tiamina  | mg                  | 1,2                  |
| Riboflavina  | mg                  | 1,2                  |
| Niacina  | mg EN <sup>b</sup>  | 15                   |
| Vitamina B6  | mg                  | 1,3                  |
| Folato   | µg EDF <sup>c</sup> | 400                  |
| Vitamina B12   | µg                  | 2,4                  |
| Pantotenato  | mg                  | 5                    |
| Biotina  | µg                  | 30                   |
| Calcio   | mg                  | 1 000                |
| Magnesio   | mg                  | 300                  |
| Hierro   | mg                  | 14                   |
| Zinc   | mg                  | 14                   |
| Yodo   | µg                  | 150                  |
| Cobre  |                     | Valor no establecido |
| Selenio  | µg                  | 60                   |
| Manganeso  | mg                  | 3                    |
| Molibdeno  | µg                  | 45                   |
| Proteínas  | g                   | 50                   |
| <p>a Para la declaración de β-caroteno (provitamina A) se debe emplear el siguiente factor de conversión:</p> <p>1 µg retinol = 6 µg β-caroteno</p> <p>b Equivalentes de Niacina. Ver tabla 3</p> <p>c Equivalentes dietético de Folato. Ver tabla 3</p> |                     |                      |

**TABLA 3. Factores de conversión para los equivalentes de niacina y folato**

| <b>Vitamina</b> | <b>Equivalentes dietéticos</b>                 |  |
|-----------------|--|--|
| Niacina         | 1 mg equivalentes de niacina (EN) =            | 1 mg niacina<br>60 mg triptófano   |
| Folato          | 1 µg equivalentes dietéticos de folato (EDF) = | 1 µg folato alimentario<br>0,6 µg ácido fólico añadido al alimento o como suplemento consumido con el alimento<br>0,5 µg ácido fólico tomado como suplemento con el estómago vacío |

Los factores de conversión de los equivalentes de vitaminas de la tabla 3 proporcionan información adicional para que se pueda determinar la aplicación de los VD en el ámbito nacional.

**4.4.8** La presencia de carbohidratos totales debe declararse en la etiqueta como “carbohidratos”. Cuando se declaren los tipos de carbohidratos, tal declaración debe seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de carbohidratos de la forma siguiente:

“carbohidratos, ...g, del cual, azúcares, ...g”. Podrá seguir: “x” ...g donde “x” representa el nombre específico de cualquier otro constituyente de carbohidratos.

**4.4.9** Cuando el alimento contenga más de 3 g de grasa total o se declaren la cantidad y/o el tipo de ácidos grasos, esta declaración debe seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de grasas y debe usarse el formato siguiente:

**TABLA 4. Formato para la declaración del contenido de grasa**

| <b>Contenido total de grasa</b> |                               | ... | g  |
|---------------------------------|-------------------------------|-----|----|
| de las cuales                   | ácidos grasos saturados       | ... | g  |
|                                 | ácidos grasos-trans           | ... | g  |
|                                 | ácidos grasos monosaturados   | ... | g  |
|                                 | ácidos grasos poliinsaturados | ... | g  |
| <b>Colesterol</b>               |                               | ... | mg |

**4.4.10** La manera de reportar los datos son los que a continuación se indican:



**TABLA 5. Forma de reportar los nutrientes**

| Nutriente  | Valores                       | Deben reportarse:                        |
|--|-------------------------------|--|
| Energía Total (Calorías totales)   | < 20,95 kJ (< 5 Cal)          | puede expresarse como "cero"             |
| Energía de grasa (Calorías de grasa)<br>(declaración voluntaria)                       | 20,95 – 209,5 kJ (5 - 50 Cal) | en incrementos de 20,95 kJ (5 calorías)  |
|  | > 209,5 kJ (> 50 Cal)         | en incrementos de 41,9 kJ (10 calorías)  |
| Energía de grasas saturadas (Calorías de grasas saturadas)<br>(declaración voluntaria) | < 20,95 kJ (< 5 Cal )         | puede expresarse como "cero"             |
|  | 20,95 – 209,5 kJ (5 - 50 Cal) | en incrementos de 20,95 kJ (5 calorías)  |
|  | > 209,5 kJ (> 50 Cal)         | en incrementos de 41,9 (10 calorías)     |
| Grasa total, y<br>Grasa saturada   | < 0,5 g                       | puede expresarse como "cero"             |
|  | < 3 g                         | en incrementos de 0,5 g                  |
|  | > 3 g                         | número de gramos más cercano a la unidad |
| Grasa monoinsaturada, y<br>Grasa poliinsaturada<br>( )                                 | < 0,5 g                       | puede expresarse como "cero"             |
|  | < 3 g                         | en incrementos de 0,5 g                  |
|  | > 3 g                         | número de gramos más cercano a la unidad |
| Grasa Trans ( )  | < 0,5 g                       | puede expresarse como "cero"             |
|  | < 3 g                         | en incrementos de 0,5 g                  |
|  | > 3 g                         | número de gramos más cercano a la unidad |
| Colesterol   | < 2 mg                        | puede expresarse como "cero"             |
|  | 2 - 5 mg                      | puede expresarse como "menos de 5 mg"    |
|  | > 5 mg                        | número de mg más cercano a la unidad     |
| Sodio  | < 5 mg                        | puede expresarse como "cero"             |
|  | 5 - 140 mg                    | en incrementos de 5 mg                   |
|  | > 140 mg                      | en incrementos de 10 mg                  |
| Potasio<br>(declaración voluntaria)  | < 5 mg                        | puede expresarse como "cero"             |
|  | 5 - 140 mg                    | en incrementos de 5 mg                   |
|  | > 140 mg                      | en incrementos de 10 mg                  |
| Carbohidratos totales  | < 0,5 g                       | puede expresarse como "cero"             |
|  | < 1 g                         | puede expresarse "menos de un gramo"     |
|  | > 1 g                         | número de gramos más cercano a la unidad |
| Fibra dietética<br>(declaración voluntaria)  | < 0,5 g                       | puede expresarse como "cero"             |
|  | < 1 g                         | puede expresarse "menos de un gramo"     |
|  | > 1 g                         | número de gramos más cercano a la unidad |
| Fibra soluble<br>(declaración voluntaria)  | < 0,5 g                       | puede expresarse como "cero"             |
|  | < 1 g                         | puede expresarse "menos de un gramo"     |
|  | > 1 g                         | número de gramos más cercano a la unidad |
| Fibra insoluble<br>(declaración voluntaria)  | < 0,5 g                       | puede expresarse como "cero"             |
|  | < 1 g                         | puede expresarse "menos de un gramo"     |
|  | > 1 g                         | número de gramos más cercano a la unidad |
| Azúcares<br>(declaración voluntaria)   | < 0,5 g                       | puede expresarse como "cero"             |
|  | < 1 g                         | puede expresarse "menos de un gramo"     |
|  | > 1 g                         | número de gramos más cercano a la unidad |
| Otros carbohidratos<br>(declaración voluntaria)  | < 0,5 g                       | puede expresarse como "cero"             |
|  | < 1 g                         | puede expresarse "menos de un gramo"     |
|  | > 1 g                         | número de gramos más cercano a la unidad |
| Proteína   | < 0,5 g                       | puede expresarse como "cero"             |
|  | < 1 g                         | puede expresarse "menos de un gramo"     |
|  | > 1 g                         | número de gramos más cercano a la unidad |
| Vitamina A   |                               | % VD                                     |
| Vitamina C   |                               | % VD                                     |
| Calcio   |                               | % VD                                     |
| Hierro   |                               | % VD                                     |
| Vitaminas y minerales voluntarios  | 2% -10% VD                    | en incrementos de 2%                     |
|  | 10% - 50% VD                  | en incrementos de 5 %                    |
|  | > 50% VD                      | en incrementos de 10%                    |

NOTA 1: 4,19 kJ = 1 Cal = 1 kcal

**4.4.11** Se debe reportar la energía en kJ en números enteros aproximando al inmediato superior o inferior según sea el caso.

**4.4.12** La información debe expresarse en g por 100 g o por 100 cm<sup>3</sup> (ml) o por porción, y esta debe aparecer inmediatamente después del título "Información Nutricional". Esta declaración debe incluir los siguientes elementos:

- Tamaño de la porción (ver anexo A.3)
- Porciones por envase como el número de porciones por envase. Esta declaración no es requerida para envases que contienen porciones individuales

## **4.5 Adición y fortificación**

**4.5.1** Para declarar que el producto es "adicionado, enriquecido o fortificado", al alimento se ha adicionado por lo menos en un 10 % o más del valor diario recomendado de algún nutriente (ver tabla 2).

Se excluyen de este porcentaje el nutriente que se encuentran presentes en forma natural en el alimento.

## **4.6 Tolerancias y cumplimiento**

**4.6.1** Deberán establecerse límites de tolerancia en relación con las exigencias de salud pública, la estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto, y según si el nutriente ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él.

**4.6.2** Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios ponderados derivados de los datos específicamente obtenidos de análisis de productos que son representativos del producto que ha de ser etiquetado.

**4.6.3** Cuando el producto esté sujeto a una norma del Codex, los requisitos establecidos por la norma para las tolerancias aplicables a la declaración de nutrientes en la etiqueta deberán tener prioridad con respecto a esta norma.

## **4.7 Excepciones de rotulado nutricional**

**4.7.1** Aquellos productos alimenticios que contienen cantidades insignificante de todos los nutrientes obligatorios están exentos de los requerimientos del etiquetado nutricional.

**4.7.2** Una cantidad insignificante es definida como aquella cantidad que permite la declaración de "cero", excepto para los valores de carbohidratos totales, fibra alimentaria y proteína para los cuales una cantidad insignificante es "menos de un gramo".

**4.7.3** Los alimentos que cumplen con los requerimientos para esta excepción incluyen:

- café en grano, café tostado y molido, café soluble instantáneo;
- hojas de té y hierbas aromáticas, té y tisanas instantáneas sin edulcorantes;
- vegetales y hierbas deshidratadas de tipo condimento y especias;
- extractos de sabores, colorantes para alimentos;
- aguas minerales, agua purificada y las demás aguas destinadas al consumo humano;
- vinagre;
- sal;
- bebidas alcohólicas;
- alimentos de producción primaria empacados (como: frutas y vegetales, pollos, carnes, pescado, etc.)

**4.7.4** Los productos que por su naturaleza o por el tamaño de las unidades en que se expendan o suministren, no puedan llevar en el envase, o cuando lo lleven no puedan contener todas los requisitos obligatorios, lo llevarán en el empaque que contenga dichas unidades.

**4.7.5** Los alimentos en envases pequeños con una superficie total para rotulado menor a 19,4 cm<sup>2</sup> que no contengan declaraciones de propiedades nutricionales, están exentos de las disposiciones para rotulado nutricional y deben incluir una dirección o número de teléfono que el consumidor puede utilizar para obtener la información nutricional. Todos los requisitos del rotulado nutricional deben estar en el envase externo que los contiene.

**4.8 Información nutricional complementaria.** El uso de información nutricional complementaria en las etiquetas de los alimentos debe ser facultativo y no debe sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes,

#### **4.9 Elementos específicos de la presentación de la información nutricional**

**4.9.1 Formato.** El contenido de nutrientes puede ser declarado en un formato numérico tabular o lineal

**4.9.2** Los nutrientes deben declararse en el orden especificado en la tabla 1.

**4.9.3 Tipo de letra.** El tipo y tamaño de letra debe ser claramente legible en condiciones de visión normal.

**4.9.4 Contraste.** Un contraste significativo debe mantenerse entre el texto y el fondo para que la información nutricional sea claramente legible.

PROYECTO A2

**ANEXO A**  
**(Informativo)**

**TABLA A.1. Sinónimos de términos**

| <b>Término</b>            | <b>Sinónimo</b>   |
|---------------------------|---|
| Valor diario (VD)         | Valor diario recomendado(VDR)<br>Valor de referencia de necesidades de nutrientes (VNR-N)<br>Valor Nutricional Recomendado (VNR)<br>Cantidad Diaria Recomendada (CDR) |
| Grasa total               | Ácidos grasos totales<br>Lípido totales   |
| Grasa monoinsaturada      | Ácidos grasos monoinsaturados   |
| Grasa poliinsaturada      | Ácidos grasos poliinsaturados   |
| Ácido fólico              | Folacina<br>Folato<br>Vitamina B <sub>9</sub>   |
| Carbohidratos disponibles | Hidratos de carbono disponibles   |
| Energía, calorías         | Contenido energético, valor energético  |
| Tiamina                   | Vitamina B <sub>1</sub> ó Vit B <sub>1</sub>  |
| Riboflavina               | Vitamina B <sub>2</sub> ó Vit B <sub>2</sub>  |
| Vitamina B6               | Piridoxina, Piridixol, Piridoxanima o Vit. B <sub>6</sub>   |
| Vitamina B12              | Cianocobalamina, Cobalamina o Vit B <sub>12</sub>   |
| Vitamina C                | Ácido ascórbico   |
| Fibra alimentaria         | Fibra dietética<br>Fibra dietaria   |

**TABLA A.2. Abreviaciones que pueden ser usadas en la etiqueta nutricional**

| <b>Palabra/frase</b>  | <b>Abreviatura</b> |
|-----------------------|--------------------|
| Tamaño de la porción  | Porción            |
| Porciones por envase  | Porciones          |
| Calorías de la grasa  | Cal.grasa          |
| Grasa saturada        | Grasa sat.         |
| Grasas trans          | Trans.             |
| Carbohidratos totales | Carb.total         |
| Fibra dietética       | Fibra              |
| Colesterol            | Coolest.           |
| Cucharada             | cda.               |
| Cucharadita           | cdta.              |
| Gramos                | g                  |
| Kilogramo             | kg                 |
| Mililitro             | mL,ml              |
| Litro                 | L,l                |
| taza                  | tz                 |

**TABLA A.3. Cantidades de referencia normalmente consumidas por ocasión (porción):  
alimentos en general**

| <b>Categoría</b>   | <b>Cantidad de referencia</b> | <b>Declaración en la etiqueta<sup>4</sup></b>   |
|--|-------------------------------|---|
| Productos de pastelería  |                               |   |
| Panecillos, pastas tostadas, muffins (excluidos los muffins ingleses)  | 110 g                         | _pieza(s) (_g)  |
| Galletas, croissants, las tortillas, los palitos de pan blando, pretzels suaves, pan de maíz, bolitas fritas de masa de maíz y cebollitas verdes, bollos, panecillos de levadura, panecillos ingleses  | 55 g                          | _pieza(s) (_g)  |
| Panes (excluyendo dulces tipo rápido )rollos   | 50 g                          | _ piezas) (_g) para el pan de molde y piezas distintas (por ejemplo, rollos); 2 oz (56 g / _ rodaja pulgada de rodaja) para el pan sin rebanar  |
| Palitos de palo-ver galletas saladas   |                               |   |
| Pasteles tostados-ver panecillos, pastas tostadas, muffins (excluidos muffins ingleses)  |                               |   |
| Bizcocho de chocolate y nueces   | 40 g                          | _pieza(s) (_g) para distintas piezas; rodaja fraccional (_g) para abultar   |
| Tortas, peso pesado (pastel de queso, pastel de piña al revés; frutas, nueces y vegetales tortas con más de o igual a 35 por ciento del peso final como frutas, frutos secos, verduras o cualquiera de estas combinaciones) <sup>1</sup>   | 125 g                         | _ piezas (_g) para distintas piezas (ej. cortada o productos envasados individualmente); rodaja fraccional (_g) para grandes unidades discretas |
| <sup>2</sup> Pasteles, peso medio (pastel de leudado químicamente con o sin formación de hielo ni de llenado, excepto los clasificados como torta de peso ligero, fruta, nueces, y pastel de verduras con menos del 35 por ciento del peso final como frutas, frutos secos, o de verduras o cualquiera de estas combinaciones; pastel de peso ligero con la formación de hielo; pastel de crema de Boston; cupcakes, éclair; bollo de crema) | 80 g                          | _ pieza (s) (_g) para piezas distintas (por ejemplo, cupcakes); _ Rodaja fraccional (_g) para grandes unidades discretas                        |
| Pasteles, ligeros (de cabello de ángel, gasa, o bizcocho sin formación de hielo ni de llenado) <sup>3</sup>  | 55 g                          | _ piezas) (_g) para piezas distintas (por ejemplo, en rodajas o productos   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | empaquetados individualmente); rodaja fraccional (_g) para grandes unidades discretas  |
| Tortas de café, pasteles, rosquillas, la miga, panecillos dulces daneses dulces, panes tipo rápidas                                       | 55 g   | _ piezas) (_g) para el pan de molde y piezas distintas (por ejemplo, buñuelo); 2 oz (56 g / unidad visual de medida) para productos a granel (por ejemplo, el pan sin rebanar) |
| Galletas  | 30 g   | _pieza(s) (_g)   |
| Galletas que por lo general no se utilizan como aperitivo, biscotes, palitos de pan duro, conos de helado <sup>4</sup>                    | 15 g   | _pieza(s) (_g)   |
| Galletas que se utilizan generalmente como aperitivos   | 30 g   | _pieza(s) (_g)   |
| Crostones   | 7 g  | _cucharada(s) (_g); _taza(s) (_g); _pieza(s) (_g) para piezas largas   |
| Rollo de huevo, bola de masa, envoltorios de wonton, vs Potsticker  | 20 g   | _ hoja (_g); envoltorio (_g)   |
| tostadas, crepes, pancakes, mezclas de variedades francesas   | 110 g preparado para tostadas francesas, crepes y panqueques; 40 g de mezcla seca para las mezclas de variedades | _ piezas (_g); _ tazas (_g) para la mezcla seca  |
| Barras a base de granos, con o sin relleno o recubrimiento, por ejemplo, barras de desayuno, barras de granola, barras de cereal de arroz | 40 g   | _pieza(s) (_g)   |
| Conos de helado-ver galletas de sal   |  |  |
| Pasteles tipo pay, zapateros, patatas fritas de frutas, empanadas, pasteles otros pasteles  | 125 g  | _pieza(s) (_g) para distintas piezas; _rodaja fraccionado (_g) para grandes unidades discretas   |
| Corteza de pastel, tarta de los depósitos, hojas de pasta, (por ejemplo, de hojaldre, hojas de pasta de hojaldre)                         | la declaración permitido más próximo a una superficie cuadrada de 8 pulgadas                                     | _ rodaja (s) fraccionado (_g) para las grandes unidades discretas; _ conchas (_g); _ hojas fraccionarias) (_g) para piezas distintas (por ejemplo, hoja de masa).              |
| Corteza de pizza  | 55 g   | _rodaja fraccionado (_g)   |
| Tacos, duros  | 30 g   | _concha(s) (_g)  |
| Panqueques  | 85 g   | _pieza(s) (_g)   |
| Bebidas:  |  |  |
| Bebidas carbonatadas o no carbonatadas, vinos refrigerados,   | 360 mL   | 12 oz. fluidas (360 mL)  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| agua   |  |  |
| Café o tea, saborizado o endulzado   | 360 mL preparado   | 12 oz. fluidas (360 mL)  |
| Cereales y otros productos de granos:  |  |  |
| Cereales para el desayuno (tipo de cereal caliente), grits horneados   | 1 taza preparada, 40 g cereal seco; 55 g cereal saborizado y endulzado | _taza(s) (_g)  |
| Cereal para el desayuno, listo para comer, menos de 20 g por taza, ej. granos de cereales sencillos inflados   | 15 g   | _taza(s) (_g)  |
| Cereal para el desayuno, listo para comer, que pesan o más de 20 g o más pero menos de 43 g por taza; cereales de alta fibra contienen 28 g o más de fibra por 100 g | 40 g   | _taza(s) (_g)  |
| Cereal para el desayuno, listo para comer, que pesan 43 g o más por taza; tipo galleta   | 60 g   | _pieza (s) (_g) para distintas piezas grandes (ej. tipo galleta); _taza(s) (_g) para todos los otros   |
| Salvado ó germen de trigo  | 15 g   | _cucharada(s) (_g); _taza(s) (_g)  |
| Harina o harina de maíz  | 30 g   | _cucharada (s) (_g); _taza(s) (_g)   |
| Granos ej. arroz, cebada.  | 140 g preparado; 45 g seco   | _taza(s) (_g)  |
| Pastas, sencilla   | 140 g preparado; 55 g seco   | _taza(s) (_g); _pieza(s) (_g) para piezas grandes (e.j., para conchas grandes o noodles de lasaña) o 2 oz (56 g/visual unidad de medida) para productos secos para productos secos a granel(ej. spaghetti) |
| Pastas, secas listas para comer, ej. fideos fritos en una sartén con verdura, carne y marisco.   | 25 g   | _taza (s) (_g)   |
| Almidones, ej. almidón de maíz, almidón de papa, tapioca, etc  | 10 g   | _cucharada (_g)  |
| Relleno  | 100 g  | _taza(s) (_g)  |
| Productos lácteos y substitutos:   |  |  |
| Queso Cottage  | 110 g  | _taza (_g)   |
| Queso usado principalmente como ingrediente ej. queso Cottage seco, queso Ricotta  | 55 g   | _taza (_g)   |
| Queso, rallado duro ej. Parmesano, Romano  | 5 g  | _cucharada(_g)   |
| Queso, todos los otros excepto los enlistados en categorías separadas- incluidas el queso crema y el queso crema   | 30 g   | _pieza(s) (_g) para distintas piezas; _cucharada(s) (_g) para queso crema y queso para untar; 1 oz (28 g/unidad visual de medida)  |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | para granel   |
| Salsa de queso— ver categoría salsa   |  |   |
| Crema o substitutos de la crema, fluida   | 15 mL  | 1 cucharada (15 mL)   |
| Crema o substitutos de la crema, en polvo   | 2 g  | _cucharadita (_g)   |
| Crema, mitad y mitad  | 30 mL  | 2 cucharaditas (30 mL)  |
| Ponche de huevo   | 120 mL   | 1/2 taza (120 mL); 4 oz. fluidas (120 mL)   |
| Leche, condensada, no diluida   | 30 mL  | 2 cucharada (30 mL)   |
| Leche, evaporada, no diluida  | 30 mL  | 2 cucharada (30 mL)   |
| Leche, bebidas sustitutas de la leche, bebidas basadas en leche, ej. desayunos instantáneos, reemplazos de comida, bebidas de cacao, soya   | 240 mL   | 1 taza (240 mL); 8 oz. fluidas (240 mL)   |
| Batidos o substitutos de batido, ej. mezclas de batidos lácteos, mezclas de frutas congeladas   | 240 mL   | 1 taza (240 mL); 8 oz. fluidas (240 mL)   |
| Crema agria   | 30 g   | _cucharada (_g)   |
| Yogurt  | 170 g  | _taza (_g)  |
| Postres:  |  |   |
| Helado, yogourt congelado, sorbete, helado y gasosas saborizado y congelado, jugos de fruta congelados: todos los tipos a granel y novedades (e.g., barras, sandwiches, conos, tazas) | 2/3 taza—incluido el volumen por recubrimientos y barquillos             | 2/3 taza (_g), _pieza(s) (_g) para productos individualmente envasados o empaquetados                     |
| Helado  | 1 taza   | 1 taza (_g)   |
| Natillas, gealatinas o pudines  | 1/2 cup preparada; cualquier cantidad 1/2 cup preparado cuando esté seco | _pieza (s) (_g) para distintas unidades (ej., productos envasados individualmente); 1/2 cup (_g) a granel |
| Ingredientes de postre y relleno:   |  |   |
| Escarcha o glaseado   | 2 cucharada  | _cucharada(s) (_g)  |
| Postres o aderezos ej. e.g., frutas, jarabes, crema de marshmallow , nueces, ingredientes lácteos y no lácteos de batido  | 2 tbsp   | 2 cucharada (_g); 2 cucharada (30 mL)   |
| Pie fillings  | 85 g   | _cucharada(s) (_g)  |
| Huevo y substitutos del huevos:   |  |   |
| Mezclas de huevos, ej., tortilla de huevo francesa, huevos revueltos, omelets   | 110 g  | _pieza(s) (_g) para piezas discretas; _taza(s) (_g)   |
| Huevos (todos los tamaños) <sup>4</sup>   | 50 g   | 1 grande , mediano, etc. (_g)   |
| Huevos blancos, huevos azucarados, yemas de huevo, y substitutos de huevos (frescos, congelado, seco )  | Una cantidad para hacer 1 grande (50 g) huevo                            | _taza(s) (_g); _taza(s) (_mL)   |



|   |  |   |
|---|--|---|
| Grasas y aceites:   |  |   |
| Mantequilla, margarina, aceite, manteca   | 1 cucharada                                    | 1 cucharada (_g); 1 cucharada (15 mL)   |
| Sustitutos de mantequilla, polvo  | 2 g  | _cucharada(s) (_g)  |
| Aderezos para ensaladas   | 30 g   | _cucharada (_g);<br>_cucharada (_mL)  |
| Mayonesa para untar emparedados, mayonesa tipo aderezo  | 15 g   | _cucharada(_g)  |
| Tipo aerosol  | 0.25 g   | Alrededor de _segundos de aerosol (_g)  |
| Pescado, carne, <sup>1</sup> and sustitutos de carne o aves:  |  |   |
| Sustitutos del tocino, anchoas enlatadas, <sup>6</sup> pastas de anchoas, caviar                                | 15 g   | _pieza(s) (_g) para piezas discretas; _cucharada(s) (_g) por otros  |
| Seco, e.j., cecina  | 30 g   | _pieza(s) (_g)  |
| Entradas con salsa, ej. pescado con salsa, camarón con salsa de langosta  | 140 g cocinada                                 | _taza(s) (_g); 5 oz (140 g/unidades de medida visual) si no es medible por tazas  |
| Entradas con salsa, ej. puro o pescado frito y mariscos, pescado y torta de mariscos                            | 85 g cocinado; 110 g no cocinado <sup>11</sup> | _pieza(s) (_g) para piezas discretas; _taza(s) (_g); _oz (_g/ unidad visual de medida) si no es medible por tazas <sup>7</sup>  |
| Pescado, <sup>6</sup> mariscos o carne <sup>1</sup> , enlatada <sup>6</sup>                                     | 85 g   | _pieza(s) (_g) para piezas discretas; _taza(s) (_g); 3 oz (85 g/_cup) para productos que son difíciles de medir el peso en g o la medida en tazas (e.j., tuna); 3 oz (85 g/_piezas) para productos que varían naturalmente en tamaño (e.j., sardinas) |
| Sustituto de carne de almuerzo, carne para untar, tocino canadiense, sausages, frankfurters, y mariscos         | 55 g   | _pieza(s) (_g) paa distintas piezas (e.j., rodajas, enlaces); _taza(s) (_g); 2 oz (56 g/unidad visual de medida) para producto a granel no discreto   |
| Pescado ahumado o pescado adobado, <sup>10</sup> mariscos, o carne <sup>5</sup> ; pescado o mariscos para untar | 55 g   | _pieza(s) (_g) para distintas piezas (e.g., rodajas, enlaces) o _taza(s) (_g); 2 oz (56 g/ unidad visual de medida) para producto a granel no discreto  |
| Substitutos de trozos de tocino—ver misceláneos   |  |   |
| Frutas y jugos de frutas:   |  |   |
| Enconfitado o encurtido <sup>6</sup>  | 30 g   | _pieza(s) (_g)  |
| Frutas deshidratadas—ver categoría de snacks  |  |   |
| Secos   | 40 g   | _pieza(s) (_g) para piezas  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   | grandes (e.j., dátiles, higos, ciruelas pasas); _taza(s) (_g) para piezas pequeñas (e.j.,pasas)  |
| Frutas para guarnición o sabor ej., frutas para guarnición, e.j., cereza marasquino <sup>6</sup>      | 4 g   | 1 cereza (_g); _pieza(s) (_g)  |
| Aderezo de frutas, e.j., salsa de arándanos, aderezo de arándanos                                     | 70 g  | _taza(s) (_g)  |
| Frutas usadas principalmente, aguacate  | 50 g  | Ver nota al pie <sup>7</sup>   |
| Frutas usadas principalmente como, otras (arándanos agrios, limón, lima)                              | 50 g  | _pieza(s) (_g) para piezas grandes; _cup(s) (_g) para pequeñas frutas medir por tazas <sup>7</sup>   |
| Sandía  | 280 g   | Ver nota al pie <sup>7</sup>   |
| Otras frutas (excepto aquellas enlistadas como categorías separadas), frescas, enlatadas o congeladas | 140 g   | _pieza(s) (_g) par piezas grandes (e.j., fresas, ciruela pasas, albaricoques, etc.); _taza(s) (_g) para piezas pequeñas (e.j., arándanos, frambuesas, etc.) <sup>7</sup> |
| Jugos, néctares, bebidas para frutas  | 240 mL  | 8 oz fluidas (240 mL)  |
| Jugos usados como ingredientes, e.j., jugo de limón, jugo de limón                                    | 5 mL  | 1 cucharadita (5 mL)   |
| Legumbres:  |   |  |
| Tofu, <sup>6</sup> tempeh   | 85 g  | _pieza(s) (_g) para piezas discretas; 3 oz (84 g/unidad visual de medida) para productos a granel  |
| Fréjoles, sencillo o en salsa   | 130 g para frejoles en salsa o enlatados en líquido y fréjoles preparados; 90 g para otros preparados; 35 g secos | _taza (_g)   |
| Misceláneos:  |   |  |
| Polvo de hornear, bicarbonato de sodio, pectina   | 0.6 g   | _cucharadita (_g)  |
| Decoraciones de horno, e.j., azúcar coloreada and gotitas para galleta, decoraciones de torta         | 1 cucharadita o 4 g si no es medible por cucharadita  | _pieza(s) (_g) para piezas discretas; 1 cucharadita (_g)   |
| Mezclas de masa, migajas de pan   | 30 g  | _cucharada(s) (_g); _taza (s) (_g)   |
| Goma de máscar <sup>4</sup>   | 3 g   | _pieza(s) (_g)   |
| Cacao en polvo, algarrobo en polvo, sin azúcar  | 1 cuharada  | 1 cucharada (_g)   |
| Vino de cocina  | 30 mL   | 2 cucharadas (30 mL)   |
| Suplementos dietéticos  | La cantidad máxima recomendada, como apropiada, en la etiqueta, según el caso, en la ausencia de las              | _tableta(s), _cápsulas(s), _paquete(s), _cucharadita(s) (_g), etc.   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | recomendaciones, 1 unidad por ej. tabletas, capsulas, paquetes, cucharadita, etc.                                    |  |
| Carne, aves, y mezclas de recubrimiento de pescado, secas; mezclas de aliños, secas. Ej, mezclas de aliños de ají, mezclas de aliños de ensalada de pasta.   | La cantidad a hacer una cantidad de referencia del plato final   | _cucharadita(s) (_g);<br>_cucharada(s) (_g)  |
| Leche, sustituto de leche, y jugos de fruta concentrada (sin alcohol) (e.j., mezclas de bebidas, jugos de fruta concentrado congelado, caco en polvo azucarado)  | Cantidad para hacer 240 ml bebida (sin hielo)  | _oz fluidas (_mL);<br>_cucharadita (_g);<br>cucharada (_g)   |
| Mezclas de bebidas (sin alcohol): Todos los otros tipos (ej. jarabes saborizado y mezclas secas de bebidas en polvo)   | Cantidad para hacer 360 ml bebida (sin hielo)  | _oz fluidas (_mL);<br>_cucharadita (_g);<br>cucharada (_g)   |
| Ensalada y papas, ej. ensalada crujiente, ensalada, substitutos para trocitos de tocino  | 7 g  | _cucharada(s) (_g)   |
| Sal, substitutos de la sal, aliños de sal (ej. sal Gárlica)  | 1/4 cucharadita  | 1/4 cucharadita (_g);<br>_pieza(s) (_g) para piezas discretas (e.j. productos envasados individualmente) |
| Aceites para aliñar y salsas para aliñar (ej., concentrado de coco, aceite de sésamo, aceite de almendra, aceite de ají, aceite de coco, aceite de nuez)   | 1 cucharada  | 1 cucharada (_g)   |
| Pastas aliñadas (ej., pasta Gárlica, pasta ginger, pasta curry, pasta picante, pasta miso), fresca o congelada   | 1 cucharadita  | 1 cucharadita (_g)   |
| Especias, hierbas (otras que sean suplementos dietéticos)  | 1/4 cucharadita o 0.5 g si o es medida por cucharaditas  | 1/4 cucharadita (_g);<br>_pieza(s) (_g) si o es medida por cucharaditas (e.g., hoja de laurel)           |
| Platos mezclados:  |  |  |
| Aperitivos, entremeses, las mini platos combinados, por ejemplo, mini pizzas de bagel, empanados palitos de mozzarella, rollos de huevo, albóndigas, bolas, wonton, mini quesadillas, mini quiches, mini sándwiches, mini rollos de pizza, cáscara de papa | 85 g, añadir 35 g para los productos con salsa o salsa de relleno  | _pieza(s) (_g)   |
| Medible con la taza, e.j., cazuelas, hachís, macarrones con queso, pasteles de carne, espaguetis con salsa, guisos, etc.   | 1 taza   | 1 taza (_g)  |
| No se puede medir con la taza, ej., burritos, enchiladas, pizza, rollos de pizza, quiche, todos los tipos de bocadillos  | 140 g, añadir 55 g para los productos con salsa o salsa de relleno, por ejemplo, enchilada con salsa de queso, crepe | _pieza(s) (_g) para piezas discretas; _rodaja fraccionado (_g) para grandes unidades discretas           |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | con salsa blanca <sup>13</sup>   |  |
| Nueces y semillas:   |  |  |
| Nueces, semillas y mezclas, todos los tipos: en rodajas, picado, tajadas, y todas  | 30 g   | _pieza(s) (_g) para piezas grandes (e.j., nueces con cáscara); _cucharadita(s) (_g); _taza(s) (_g) para piezas pequeñas (e.j., cacahuates, semillas de girasol)              |
| Mantequillas de nueces y semillas, pastas o cremas   | 2 cucharadas   | 2 cucharadas (_g)  |
| Coco, nueces y semillas de flores  | 15 g   | _cucharada(s) (_g); _taza (_g)   |
| Papas y papas dulces / camotes:  |  |  |
| Papas fritas, hash browns, pieles, o crepes  | 70 g preparado; 85 g para papas fritas congeladas no preparadas                            | _pieza(s) (_g) para distintas piezas (e.j., hamburguesas, cáscaras); 2.5 oz (70 g/_piezas) para papas fritas preparadas; 3 oz (84 g/_piezas) para papas fritas no preparadas |
| Puré, confitadas, rellenas o con salsa   | 140 g  | _pieza(s) (_g) para piezas discretas (e.j., papa rellena); _taza(s) (_g)   |
| Simples, frescas, enlatadas o congeladas   | 110 g durante fresca o congelada; 125 g de envasado al vacío; 160 g de enlatado en líquido | _pieza(s) (_g) para piezas discretas; _taza(s) (_g) para los productos rodajas o en trozos   |
| Ensaladas:   |  |  |
| Ensalada de gelatina   | 120 g  | _taza (_g)   |
| Pasta o ensalada de papa   | 140 g  | _taza (s) (_g)   |
| Todas las otras ensaladas, por ejemplo, ensaladas de huevo, pescado, mariscos, soja, frutas, vegetales   | 100 g  | _taza(s) (_g)  |
| Salsas, aderezos y condimentos:  |  |  |
| La salsa de barbacoa, salsa holandesa, salsa tártara, salsa de tomate chile, otras salsas para mojar (por ejemplo, salsa de mostaza, salsa agridulce), todas las salsas (por ejemplo, salsas de soja, salsas a base de leche, salsa) | 2 cucharadas   | 2 cucharada (_g); 2 cucharada (30 mL)  |
| Principales salsas de entradas, por ejemplo, la salsa de espagueti   | 125 g  | _taza (_g); _taza (_mL)  |
| Salsas de entradas principales menores (por ejemplo, salsa para pizza, salsa de pesto, salsa Alfredo), otras salsas utilizadas como ingredientes (por ejemplo, salsa, salsa blanca, salsa de queso), salsa de cóctel                 | 1/4 taza   | 1/4 taza (_g); 1/4 taza (60 mL)  |
| Condimentos importantes, por   | 1 cucharada  | 1 cucharada (_g); 1  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| ejemplo, la salsa de tomate, salsa de carne, salsa de soja, vinagre, salsa teriyaki, adobos   |   | cucharada (15 mL)   |
| Condimentos menores, por ejemplo, el rábano picante, salsas picantes, mostazas, salsa Worcestershire  | 1 cucharadita   | 1 cucharadita (_g); 1 cucharadita (5 mL)  |
| Snacks:   |   |   |
| Todas las variedades aperitivos, papas fritas, galletas saladas a base de vegetales, palomitas de maíz, aperitivos extruidos, frutas y papas fritas (por ejemplo, frutas), mezclas de cereales a base de cereales | 30 g  | _taza (_g) para piezas pequeñas (e.j., canguil); _pieza(s) (_g) para piezas grandes (e.j., galletas grandes saladas; hoja de fruta seca prensada); 1 oz (28 g/unidad visual de medida) para productos a granel (e.j., papas fritas)                   |
| Sopas:  |   |   |
| Todas las variedades  | 245 g   | _taza (_g); _taza (_mL)   |
| Mezclas de sopas secas, consomé   | Cantidad para hacer 245 g                             | _taza (_g); _taza (_mL)   |
| Azúcares y dulces:  |   |   |
| Caramelos horneados (e.j., papas)   | 15 g  | _pieza(s) (_g) para piezas grandes; _cucharada(s) (_g) para piezas pequeñas; 1/2 oz (14 g/unidad visual de medida) para productos a granel  |
| Confites después de almuerzo  | 10 g  | _pieza(s) (_g)  |
| Caramelos, pastillas de menta <sup>4</sup>  | 2 g   | _pieza(s) (_g)  |
| Caramelos duros, tipo rollo, mini-tamaño en paquetes dispensadores  | 5 g   | _pieza(s) (_g)  |
| Caramelos duros, otros; dulces en polvo, caramelos líquidos   | 15 ml de caramelos líquidos; 15g para todos los demás | _pieza(s) (_g) para piezas grandes; _cucharada(s) (_g) para "mini-tamaño" caramelos medidos por cucharadas; _paja(s) (_g) para dulces en polvo; _botella(s) (_mL) para dulces líquidos; 1/2 oz (14 g/unidad visual de medida) para productos a granel |
| Todos los otros dulces  | 30 g  | _pieza(s) (_g); 1 oz (30 g/unidad visual de medida) para productos a granel   |
| Confites de azúcar  | 30 g  | _taza (_g)  |
| Miel, mermeladas, jaleas, mantequilla de frutas, melaza, pastas de frutas, salsas picantes frutales   | 1 cucharada   | 1 cucharada (_g); 1 cucharada (15 mL)   |
| Marshmallows  | 30 g  | _taza(s) (_g) para piezas pequeñas; _pieza(s) (_g)  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | para piezas grandes   |
| Azúcar  | 8 g   | _cucharadita (_g); _pieza(s) (_g) para piezas discretas (e.j., cubos de azúcar, productos envasados individualmente)  |
| Substitutos del azúcar  | Una cantidad equivalente a una cantidad de referencia del azúcar en la dulzura  | _cucharadita(s) (_g) para sólidos; _gota(s) (_g) para líquidos; _pieza(s) (_g) (ej. productos envasados individualmente)  |
| Jarabes   | 30 mL para todos os jarabes   | 2 cucharadas (30 mL)  |
| Vegetales:  |   |   |
| Hortalizas secas, tomates secos, tomates secados al sol, hongos secos, algas secas  | 5 g, agregado 5 g para productos envasados en aceite  | _pieza(s); 1/3 taza (_g)  |
| Hojas de algas secas  | 3 g   | _pieza(s) (_g); _taza(s) (_g)   |
| Verduras utilizan principalmente para la guarnición o sabor (por ejemplo, el pimiento morrón, perejil <sup>6</sup> , frescos o secos) | 4 g   | _pieza(s) (_g); _cucharadita(s) (_g) para los productos picados   |
| Pimientos frescos o en lata de chile, pimientos jalapeños, otros pimientos picantes, cebolla verde                                    | 30 g  | _pieza(s) (_g) <sup>7</sup> ; _cucharada(s) (_g); _taza(s) (_g) para los productos rodajas o en trozos  |
| Todos los demás vegetales sin salsa: frescas, enlatadas o congeladas  | 85 g de frescos o congelados; 95 g para el envasado al vacío; 130 g de enlatado en, maíz estilo crema, tomates enlatados o guisados, calabaza, calabaza de invierno o líquida | _pieza(s) (_g) para piezas de gran tamaño (por ejemplo, las coles de Bruselas); _taza(s) (_g) para piezas pequeñas (por ejemplo, maíz, guisantes verdes cortar); (3 oz 84 g / unidad visual de medida) si no se puede medir por la taza |
| Todas las demás verduras con salsa de: fresco, enlatadas o congeladas   | 110 g   | _pieza(s) (_g) para piezas grandes (por ejemplo, las coles de Bruselas); _tazas (_g) para piezas pequeñas (por ejemplo, maíz, guisantes verdes cortar); 4 oz (112 g / unidad visual de medida) si no se puede medir por la taza         |
| Jugo de vegetales   | 240 mL  | 8 oz fluidas (240 mL)   |
| Aceitunas <sup>6</sup>  | 15 g  | _pieza(s) (_g); _cucharada(s) (_g) para productos en rodajas  |
| Encurtidos y conservas vegetales, todos los tipos <sup>6</sup>  | 30 g  | 1 oz (28 g/unidad visual de medida)   |
| Encurtidos aderezados   | 15 g  | _cucharada (_g)   |
| Coles, todos los tipos: fresca o en conserva  | 1/4 taza  | 1/4 taza (_g)   |
| Pastas de vegetales, e.j., pasta  | 30 g  | _cucharada (_g)   |

|  |      |                         |
|--|------|-------------------------|
| de tomate  |      |                         |
| Purés o salsa de vegetales, e.j., salsa e tomate, puré de tomate | 60 g | _taza (_g); _taza (_mL) |

1. Incluye tortas que pesan 10 gramos o más por pulgada cúbica. El tamaño de la porción de pastel de frutas es de 1 1/2 onzas.
2. Incluye pasteles que pesan 4 g o más por pulgada cúbica, pero menos de 10 g por pulgada cúbica.
3. Incluye tortas que pesan menos de 4 g por pulgada cúbica.
4. El tamaño de la etiqueta de la porción para los conos de helado, huevos y mentas (para el aliento) de todos los tamaños será de 1 unidad. Etiqueta de tamaño de la porción de todas las gomas de mascar que pesan más que el importe de referencia que razonablemente se puede consumir en una sola ocasión-alimentación será de 1 unidad.
5. Animal productos no cubiertos por la Ley Federal de Inspección de Carnes o la Ley de Inspección de Productos Avícolas, tales como productos de carne de ciervos, bisontes, conejos, codornices, pavos salvajes, gansos, avestruces, etc.
6. Si el envasado o enlatado en líquido, la cantidad de referencia es de los sólidos escurridos, con excepción de los productos en los que tanto los sólidos y los líquidos se consumen habitualmente (por ejemplo, almejas picadas enlatada en jugo).
7. Porque la fruta cruda, verduras y pescados, los fabricantes deben seguir la declaración de etiqueta para el tamaño de la porción especificada en los Apéndices C y D a la parte 101 (21 CFR parte 101).

## **ANEXO B (Informativo)**

**B.1** Las equivalencias métricas son:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 1 cucharadita (1 cda)   | = 5 mililitros (5 ml, 5 cm <sup>3</sup> )       |
| 1 cucharada (1 cda)     | = 15 mililitros (15 ml, 15 cm <sup>3</sup> )    |
| 1 onza fluida (1 oz fl) | = 30 mililitros (30 ml, 30 cm <sup>3</sup> )    |
| 1 taza (1 tz)           | = 240 mililitros (240 ml, 240 cm <sup>3</sup> ) |
| 1 vaso                  | = 240 mililitros (240 ml, 240 cm <sup>3</sup> ) |

Porción (trozo, rebanada o tajada, fracción, unidad)



## BIBLIOGRAFÍA

CAC/GL 2-1985, *Directrices sobre etiquetado nutricional*

CEE. *Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios*. Consultado el: 13 de julio del 2016. [Disponible en:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31990L0496:ES:HTML>].

Unión

Europea, 1990

FDA. 14. *Apéndice F: Cálculo del porcentaje de valor diario (VD) para los nutrientes*. Consultado el: 13 de julio del 2016. [Disponible en:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm247936.htm>]. USA, 2015

FDA. Electronic Code of Federal Regulations PART 101—FOOD LABELING. Consultado el: 13 de julio del 2016. [Disponible en:

[http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-](http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=10896471be7fb6ff7aae0acf00081a82&mc=true&node=pt21.2.101&rgn=div5#se21.2.101_19)

[idx?SID=10896471be7fb6ff7aae0acf00081a82&mc=true&node=pt21.2.101&rgn=div5#se21.2.101\\_19](http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=10896471be7fb6ff7aae0acf00081a82&mc=true&node=pt21.2.101&rgn=div5#se21.2.101_19)]

USA, 2016

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, *Especificaciones generales del etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*

NOM-086-SSA1-1994, *Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales*

COVENIN 2952-1:1997, *Norma venezolana Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados*

COVENIN 2952-1:2001, *Norma venezolana norma general para el rotulado de los alimentos envasados*

Departamento de Agricultura FAO, *Nutrición humana en el mundo en desarrollo*. Capítulo 32. Procesamiento y fortificación de los alimentos. Consultado el: 10 de agosto 2016.

[Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/006/w0073s/w0073s10.htm>]. USA, 2016

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

|   |  |                       |
|---|--|-----------------------|
| Documento:<br>NTE INEN 1334-<br>2<br>Tercera revisión | TÍTULO: ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS<br>PARA CONSUMO HUMANO. PARTE 2. ROTULADO<br>NUTRICIONAL. REQUISITOS. | Código ICS:<br>67.040 |
|---|--|-----------------------|

|   |   |
|---|---|
| ORIGINAL:<br>Fecha de iniciación del estudio: | REVISIÓN:<br>Fecha de aprobación por Consejo Directivo 1978-03-09<br>Oficialización con el Carácter de Obligatoria<br>por Acuerdo Ministerial No. 1131 del 1978-10-05<br>publicado en el Registro Oficial No. 704 del 1978-11-06<br><br>Fecha de iniciación del estudio: 2014-08-12 |
|---|---|

Fechas de consulta pública:

Comité Técnico de: **Rotulado de productos alimenticios**

Fecha de iniciación:

Fecha de aprobación:

Integrantes del Comité:

**NOMBRES:**

**INSTITUCIÓN REPRESENTADA:**

Otros trámites:

La Subsecretaría de la Calidad del Ministerio de Industrias y Productividad aprobó este proyecto de norma

Oficializada como:  
No.

Por Resolución No.

Registro Oficial

PROYECTO A2

PROYECTO A2

---

**Servicio Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre**  
**Casilla 17-01-3999 – Telfs: (593 2)3 825960 al 3 825999**  
**Dirección Ejecutiva: [direccion@normalizacion.gob.ec](mailto:direccion@normalizacion.gob.ec)**  
**Dirección de Normalización: [consultanormalizacion@normalizacion.gob.ec](mailto:consultanormalizacion@normalizacion.gob.ec)**  
**Centro de Información: [centrodeinformacion@normalizacion.gob.ec](mailto:centrodeinformacion@normalizacion.gob.ec)**  
**[URL:www.normalizacion.gob.ec](http://www.normalizacion.gob.ec)**