

**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA
LA MOLINA**

FACULTAD DE PESQUERÍA



**“EVALUACIÓN DE DECLARACIONES NUTRICIONALES EN
ETIQUETADO DE CONSERVAS DE PESCADO PARA
MERCADO NACIONAL”**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL
PARA OPTAR EL TÍTULO DE
INGENIERO PESQUERO**

YOANA CINTIA BULLÓN ZAMORA

LIMA-PERÚ

2023

Document Information

Analyzed document	TSP final.docx (D163735073)
Submitted	4/12/2023 1:38:00 PM
Submitted by	Raul Porturas Olaechea
Submitter email	rporturas@lamolina.edu.pe
Similarity	0%
Analysis address	rporturas.unalm@analysis.arkund.com

Sources included in the report

Entire Document

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA FACULTAD DE PESQUERÍA

Tema: " EVALUACIÓN DE DECLARACIONES NUTRICIONALES EN ETIQUETADO DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA MERCADO NACIONAL" TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR POR TÍTULO DE: INGENIERO PESQUERO
YOANA CINTIA BULLÓN ZAMORA.

LIMA-PERÚ
2023

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN 7 ABSTRACT 8 I. INTRODUCCIÓN 9 1.1. Problemática 9 1.2. Objetivo 9 II. REVISION DE LITERATURA 11 2.1. Importancia de Etiquetado Nutricional 11 2.2. Definiciones de Interés 11 2.3. Beneficios Asociados al Consumo de Pescado y Mariscos 13 2.4. Organismos Regulatorios 15 2.5. Organismos Regulatorios de Referencia: 16 2.6. Marco Legislativo Obligatorio para el Etiquetado para Conservas de Pescado 17 2.6.1

Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas Decreto Supremo N° 007-98-SA 17 2.6.2

Requisitos para el etiquetado de productos preenvasados. NMP 001-2019 18 2.6.3 Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas. DS N°040-2001-PE 18 2.6.4 Codex Alimentarius para Etiquetado de Alimentos Preenvasados Stan 1-1985 19 2.6.5 Código de protección y defensa al consumidor. LEY N°29571. 19 2.6.6 La Norma del Codex para Pescados en Conserva. CXS 119-1981. 20 2.6.7

Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva-

CODEX STAN 70-1981.Rev.1-1995. 20 2.6.8 Conservas de Pescado. Clasificación de acuerdo a la presentación. NTP 204.002:2011. Rev.2016 21 2.6.9

Directrices sobre Etiquetado Nutricional CAC/GL 2-1985 rev.2021. 22 2.6.10

Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables CAC/GL 23-1997. 22 2.7.

Declaraciones de Propiedades

Nutricionales Respecto al Contenido de Omega 3 22 2.8. Declaraciones De Propiedades Saludables Respecto al Contenido de Omega 3 24 III. DESARROLLO DEL TRABAJO 25 3.1 Lugar de ejecución 25 3.2 Documentos de referencia 25 3.3 Problemática para elaboración del presente trabajo 26 3.4 Metodología para la evaluación del etiquetado de productos hidrobiológicos 26 IX.

RESULTADOS Y DISCUSIONES 31 4.1 Evaluación de información obligatoria de etiquetado 31 4.1.1 Evaluación declaración de la denominación del producto 31 4.1.2 Evaluación de la declaración de la lista de ingredientes 36 4.1.3 Evaluación de la declaración del contenido neto. 40 4.1.4 Evaluación de la declaración de nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador 40 Términos empleados para declaración del nombre y dirección de fabricante, envasador, distribuidor o importador 41 4.1.5 Evaluación de la declaración de fecha de Vencimiento y Lote 42 4.1.6 Evaluación de la declaración de verificación del Registro Sanitario. 44 4.1.7 Evaluación de las condiciones especiales de conservación. 46 4.1.8 Evaluación de la declaración sobre las instrucciones de uso 47 4.2 Evaluación de información no obligatoria o voluntaria 47 4.2.1 Evaluación de las declaraciones nutricionales y saludables con respecto al rotulado de productos pesqueros 47 4.2.2 Evaluación de los Valores de nutrientes declarados en la tabla nutricional: 51 4.2.3

Evaluación de nutrientes sobre los cuales se ha realizado declaraciones de propiedades nutricionales 52 4.2.4 Evaluación sobre las Declaraciones Nutricional en el etiquetado de los productos evaluados 55 4.2.5 Declaraciones de propiedades de comparativas de nutrientes 58 4.3 Evaluación de aplicación de advertencias publicitarias 59 V. CONCLUSIONES 62 VI. RECOMENDACIONES 63 VII.

BIBLIOGRAFÍA 64 VIII. ANEXOS 69

ÍNDICE DE TABLAS

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE PESQUERÍA

**“EVALUACIÓN DE DECLARACIONES NUTRICIONALES EN ETIQUETADO
DE CONSERVAS DE PESCADO PARA MERCADO NACIONAL”**

Presentado por:

YOANA CINTIA BULLÓN ZAMORA

Trabajo de Suficiencia Profesional para optar el Título de:

INGENIERO PESQUERO

Sustentado y aprobado por el siguiente jurado:

.....
Dra. Fabiola Olivares Ponce

Presidente

.....
Mg. Sc. Juan Omote Sibina

Miembro

.....
Ing. Nancy Martínez Ordinola

Miembro

.....
Mg. Sc. Raúl Porturas Olaechea

Asesor

Lima, 2023

DEDICATORIA

A mis angelitos que son mi fuerza, motivación y con su amor que trascienden son quienes guían mis pasos.

ÍNDICE GENERAL

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
1.1.	Problemática	1
1.2.	Objetivo	1
II.	REVISIÓN DE LITERATURA	3
2.1.	Importancia de Etiquetado Nutricional.....	3
2.2.	Definiciones de Interés	3
2.3.	Beneficios Asociados al Consumo de Pescado y Mariscos	6
2.4.	Organismos Regulatorios.....	8
2.5.	Organismos Regulatorios de Referencia.....	9
2.6.	Marco Legislativo Obligatorio para el Etiquetado para Conservas de Pescado	10
2.6.1.	Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas Decreto Supremo N° 007-98-SA	10
2.6.2.	Requisitos para el etiquetado de productos preenvasados. NMP 001-2019.....	11
2.6.3.	Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas. DS N°040- 2001-PE.....	11
2.6.4.	Codex Alimentarius para Etiquetado de Alimentos Preenvasados Stan 1- 1985.....	12
2.6.5.	Código de protección y defensa al consumidor. LEY N°29571	12
2.6.6.	La Norma del Codex para Pescados en Conserva. CXS 119-1981.....	13
2.6.7.	Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva-CODEX STAN 70- 1981.Rev.1-1995	13
2.6.8.	Conservas de Pescado. Clasificación de acuerdo a la presentación. NTP 204.002:2011. Rev.2016.....	14
2.6.9.	Directrices sobre Etiquetado Nutricional CAC/GL 2-1985 rev.2021	15
2.6.10.	Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables CAC/ GL 23-1997.....	15
2.7.	Declaraciones de Propiedades Nutricionales Respecto al Contenido de Omega 3.....	15
2.8.	Declaraciones De Propiedades Saludables Respecto al Contenido de Omega 3... 16	16
III.	DESARROLLO DEL TRABAJO	18
3.1.	Lugar de ejecución.....	18

3.2. Documentos de referencia	18
3.3. Problemática para elaboración del presente trabajo.....	19
3.4. Metodología para la evaluación del etiquetado de productos hidrobiológicos	19
3.5. Marco Normativo para análisis de etiquetado.....	21
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	23
4.1. Evaluación de información obligatoria de etiquetado.....	23
4.1.1. Evaluación declaración de la denominación del producto	23
4.1.2. Evaluación de la declaración de la lista de ingredientes	28
4.1.3. Evaluación de la declaración del contenido neto	32
4.1.4. Evaluación de la declaración de nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador	32
4.1.5. Evaluación de la declaración de fecha de Vencimiento y Lote.....	34
4.1.6. Evaluación de la declaración de verificación del Registro Sanitario	36
4.1.7. Evaluación de las condiciones especiales de conservación.....	37
4.1.8. Evaluación de la declaración sobre las instrucciones de uso	38
4.2. Evaluación de información no obligatoria o voluntaria.....	39
4.2.1. Evaluación de las declaraciones nutricionales y saludables con respecto al rotulado de productos pesqueros	39
4.2.2. Evaluación de los Valores de nutrientes declarados en la tabla nutricional	43
4.2.3. Evaluación de nutrientes sobre los cuales se ha realizado declaraciones de propiedades nutricionales.....	44
4.2.4. Evaluación sobre las Declaraciones Nutricional en el etiquetado de los productos evaluados	47
4.2.5. Declaraciones de propiedades de comparativas de nutrientes.....	50
4.3. Evaluación de aplicación de advertencias publicitarias	51
V. CONCLUSIONES.....	54
VI. RECOMENDACIONES	55
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	56
VIII. ANEXOS.....	61

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Aspectos a evaluar en el etiquetado de conservas de pescado	19
Tabla 2: Declaración de Nombre del producto en las etiquetas evaluadas	24
Tabla 3: Comparación de normativa utilizada para evaluación del nombre de producto	26
Tabla 4: Declaración de ingredientes de productos evaluados	28
Tabla 5: Declaración del nombre y dirección de fabricante, envasador, distribuidor o importador en etiquetas evaluadas	33
Tabla 6: Declaración de declaración de fecha de vencimiento en las etiquetas evaluadas .	35
Tabla 7: Declaración y verificación del registro sanitario en las etiquetas evaluadas	37
Tabla 8: Declaración de las condiciones especiales de conservación e instrucciones de uso en los productos evaluados.....	38
Tabla 9: Declaraciones de propiedades nutricionales y/o saludables en productos evaluados	40
Tabla 10: Títulos empleados incorrectamente para la declaración de información nutricional	40
Tabla 11: Orden para declaración de ácidos grasos	41
Tabla 12: Cálculo para Contenido Básico de proteína.....	45
Tabla 13: Cálculo para Contenido alto de proteína.....	45
Tabla 14: Cálculo para Contenido Básico de Hierro	45
Tabla 15: Cálculo para Contenido alto de Hierro	45
Tabla 16: Cálculo para Contenido Básico de Vitamina D.....	46
Tabla 17: Cálculo para Contenido alto de Vitamina D.....	46
Tabla 18: Cálculo para Contenido Básico de Vitamina E	46
Tabla 19: Cálculo para Contenido alto Vitamina E.....	46
Tabla 20: Declaración de contenido de EPA, DHA y ácido Omega 3 en productos evaluados	50
Tabla 21: Diferencia relativa y absoluta del contenido de grasa.....	51
Tabla 22: Parámetros de sodio, Grasas Saturadas, Grasas Trans y Azúcares en productos evaluados en 100 g.....	52
Tabla 23: Parámetros básicos para la ampliación de advertencias publicitarias	52

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Procedimiento para la evaluación del etiquetado de conservas de pescado	20
Figura 2: Resultado de búsqueda de aditivo “carboximetilcelulosa”	30
Figura 3: Aditivo Carboximetilcelulosa sódica	31

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Aditivos alimentarios permitidos en Conservas de Pescado	61
Anexo 2: Nutrientes para los cuales se ha establecido VRN-N.....	62
Anexo 3: Condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes – “Bajo contenido” o “Exento”.....	63
Anexo 4: Condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes – “Contenido básico” o “Contenido Alto”	64
Anexo 5: Unidades De Medida y Símbolos (Normativo).....	65
Anexo 6: Producto “A” etiqueta e información nutricional	66
Anexo 7: Anexo 6 Producto “B” etiqueta e información nutricional.....	67
Anexo 8: Producto “C” etiqueta e información nutricional	68
Anexo 9: Producto “D” etiqueta e información nutricional	69
Anexo 10: Producto “E” etiqueta e información nutricional	70
Anexo 11: Producto “F” etiqueta e información nutricional.....	71
Anexo 12: Producto “G” etiqueta e información nutricional	72
Anexo 13: Producto “H” etiqueta e información nutricional	73
Anexo 14: Producto “I” etiqueta e información nutricional.....	74
Anexo 15: Producto “J” etiqueta e información nutricional	75
Anexo 16: Producto “K” etiqueta e información nutricional	76
Anexo 17: Producto “L” etiqueta e información nutricional	77
Anexo 18: Producto “M” etiqueta e información nutricional	78
Anexo 19: Producto “N” etiqueta e información nutricional	79
Anexo 20: Producto “Ñ” etiqueta e información nutricional	80

RESUMEN

El presente trabajo de suficiencia profesional fue desarrollado con el propósito de identificar los errores más frecuentes en el etiquetado de productos hidrobiológicos - conservas de pescado. Las etiquetas analizadas fueron muestreadas en el mercado nacional y para su evaluación se emplearon como principal referencia normativa peruana y normas del Codex Alimentarius; para lo no contemplado en ellas se consultaron lo señalado por Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) o Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Los resultados obtenidos al final del análisis, evidenciaron que los principales errores, entre otros, fueron realizar alegaciones de nutrientes en su etiquetado sin declararlo en la tabla nutricional, colocar el valor de los nutrientes usando términos como mayor, menor y usar símbolos de < o >, utilizar términos no contemplados en la norma. La evaluación detallada de cada elemento colocado en el rotulo buscoprincipalmente mostrar la base normativa sobre la cual se debe realizar el correcto análisis a fin de evitar observaciones por INDECOPI. En materia de etiquetado la normativa peruana tiene muchos vacíos e incongruencias en temas como la declaración de alérgenos, declaración de organismos genéticamente modificados, declaración sobre las grasas trans, declaraciones nutricionales y saludables lo cual genera confusión sobre la evaluación de algunos nutrientes para ello es preciso revisar normas internacionales siendo el sustento de alguna observación realizada por la autoridad competente en materia de etiquetado.

Palabras clave: Codex Alimentarius, Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

ABSTRACT

The present work of professional proficiency was developed with the purpose of identifying the most frequent errors in the labeling of hydrobiological products - canned fish. The analyzed labels were sampled in the national market and for their evaluation they were used as the main Peruvian normative reference and Codex Alimentarius standards; for what was not contemplated in them, what was indicated by the Food and Drug Administration (FDA) or the European Food Safety Authority (EFSA) were consulted. The results obtained at the end of the analysis showed that the main errors, among others, were making nutrient claims in their labeling without declaring it in the nutritional table, placing the value of the nutrients using terms such as greater, lesser and using symbols of < or >, use terms not contemplated in the standard. The detailed evaluation of each element placed on the label mainly seeks to show the normative basis on which the correct analysis must be carried out in order to avoid observations by INDECOPI. In terms of labeling, the Peruvian regulations have many gaps and inconsistencies in issues such as the declaration of allergens, declaration of genetically modified organisms, declaration on trans fats, nutritional and healthy declarations, which generates confusion about the evaluation of some nutrients, for this it is necessary to review international standards being the support of any observation made by the competent authority in terms of labeling.

Keywords: Codex Alimentarius, Food and Drug Administration (FDA), European Food Safety Authority (EFSA).

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Problemática

En la actualidad, tras la llegada de la pandemia COVID 19, la alimentación saludable ha tomado mayor importancia. En consecuencia, la tendencia del consumo de alimentos más saludables para un mejor cuidado y mantenimiento de la salud. Pues una dieta saludable ayuda a protegernos de la malnutrición en todas sus formas, así como de las enfermedades no transmisibles, entre ellas la diabetes, las cardiopatías, los accidentes cerebrovasculares y el cáncer, así como lo señala la OMS (2018).

Los cambios de preferencia en los hábitos alimenticios de los consumidores, están exigiendo a la industria de alimentos ofrecer productos que vayan acorde a las nuevas necesidades. Asimismo, brindar información correcta acerca del producto tanto en medios publicitario y en el etiquetado de los productos toma gran interés. Siendo la etiqueta el único medio de información del consumidor, algunas de ellas incluyen información nutricional, declaraciones de propiedades nutricionales y saludables las mismas que pueden influenciar en la decisión de compra. En consecuencia, es importante que la información nutricional suministrada sea apropiada y comprensible para el consumidor y que tenga un impacto positivo en su comportamiento respecto a la elección de alimentos. Babio N., López L. & Salas J. (2013).

1.2. Objetivo

En este contexto el trabajo de suficiencia profesional se orientó en la evaluación del rotulado de productos pesqueros – conserva de pescado en mercado nacional, y conocer la información que se brinda acerca del producto en el etiquetado. Para ello se revisó la información declarada en la etiqueta (información obligatoria, gráficos, información nutricional y uso de alegaciones) es indispensable. Siendo fundamental para el desarrollo de este trabajo la evaluación del etiquetado nutricional y alegaciones de propiedades nutricionales en el rotulo, con el fin de evitar incurrir en errores en las declaraciones que se

podieran hacer.

Por lo tanto, el trabajo de suficiencia profesional tuvo como principal objetivo evaluar el uso de las declaraciones nutricionales a través de un correcto análisis en base a normativa sobre la materia de etiquetado en producto pesquero – conservas de pescado comercializados en mercado nacional con la finalidad de evitar observaciones por INDECOPI con respecto al rotulado.

II. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1. Importancia de Etiquetado Nutricional

La importancia en la información nutricional en las etiquetas de los alimentos radica en conocer que nutrientes contienen los alimentos que ingerimos y en que porción (Fude, 2017). Dando las herramientas necesarias al consumidor para que este pueda conocer más acerca del alimento, como este pudiera afectar su salud, con la finalidad de poder escoger alimentos más saludables.

2.2. Definiciones de Interés

a. Etiqueta:

Cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado adherido al envase de un alimento (CXS 1-1985, 2018).

b. Etiquetado:

Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación (CXS 1-1985, 2018).

c. Valor de Referencia de Nutrientes (VRN):

Son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos a efectos de etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Comprenden estos dos tipos de VRN:

- **Los valores de referencia de nutrientes - NECESIDADES (VRN-N)** hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a necesidades de nutrientes.

- **Los valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT)** hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por carencias de nutrientes (CXG 2-1985, 2021).

d. Valor Diario (%):

Es cuanto contribuye a la dieta diaria un nutriente en una sola porción de un alimento envasado (FDA, 2020).

e. Declaración:

Es cualquier mensaje o representación pictórica, gráfica o simbólica, no obligatorio, que afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee unas características específicas (AESAN, 2021).

f. Declaración de Propiedades Nutricional:

Se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no solo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como su contenido de vitaminas y minerales (CXG 023s-1997; 2009). Cabe mencionar, “modo de ejemplo” bajo en sodio”, “Contiene proteínas”, “Contiene Omega 3”.

g. Declaración de Propiedades Saludables:

Cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento o un constituyente de dicho alimento y la salud (CXG 023s-1997;2009). Cabe mencionar, a modo de ejemplo, La vitamina C contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.

h. Ácidos grasos esenciales - Omega 3:

Los ácidos grasos omega 3 (W-3), particularmente C18:3 ALA; C20:5 EPA y C22:6 DHA, aportan muchos beneficios a la salud humana, ya que juegan un papel

importante en la prevención de enfermedades cardiovasculares, cáncer de colon y enfermedades inmunológicas, y son de vital importancia en el desarrollo del cerebro y la retina. Los principales alimentos en los que se puede encontrar una mayor cantidad de ácidos grasos W-3 (EPA y DHA) son los pescados, moluscos, crustáceos y algas (Castro-González, 2002).

i. Registro sanitario:

Título habilitante emitido por SANIPES, que acredita que los productos hidrobiológicos, productos veterinarios y/o alimentos de uso en acuicultura cumplen con todos los requisitos señalados en la normativa sanitaria vigente, autorizando la comercialización de los mismos a nivel nacional (RPE N° 055- SANIPES/PE, 2019).

j. Codex Alimentarius

El Codex Alimentarius o “código alimentario” es una colección de normas alimentarias y textos afines aceptados internacionalmente y presentados de modo uniforme. El objeto de estas normas alimentarias y textos afines es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos. La finalidad de su publicación es que oriente y fomente la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para favorecer su armonización y, de esta forma, facilitar el comercio internacional (FAO, 2022a).

k. Energía/Valor energético

En nutrición, el concepto de energía se aplica al consumo de alimentos y la cantidad que el ser humano requiere para vivir, siendo utilizada como unidad de medida la kilocaloría (kcal). Dentro de los factores que determinan las necesidades de energía se encuentran principalmente la tasa de metabolismo basal, el nivel de actividad física y el crecimiento (INS.2012).

2.3. Beneficios Asociados al Consumo de Pescado y Mariscos

Centro Técnico Nacional de conservación de Productos de la pesca y acuicultura, (2012), señaló que EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) ha emitido opiniones científicas acerca de beneficios para la salud derivados del consumo de determinados compuestos y en determinadas condiciones. Las cuales están basadas en pruebas científicas. En el caso de productos de la pesca y acuicultura forman parte de su composición compuestos como proteínas, los ácidos grasos omega 3 de cadena larga (EPA y DHA), vitaminas y minerales.

a. Ácidos grasos omega-3 de cadena larga (EPA y DHA):

Existen evidencias científicas convincentes de los beneficios para la salud derivados del consumo de pescado, y asociadas a la ingesta de ácidos grasos omega-3 de cadena larga (EFSA 2010 citado por (CECOPESCA 2012).

- Harris et al. (2009) citado por CECOPESCA (2012), señaló que reduce del riesgo de muerte por enfermedad coronaria, de modo que contribuyen al funcionamiento normal del corazón.
- Mejora del desarrollo neurológico en los lactantes y niños pequeños cuando el pescado es consumido por la madre antes y durante el embarazo menciona (Oken et al., 2008, citado por CECOPESCA, 2012).
- El ácido docosahexaenoico (DHA) contribuye a mantener el funcionamiento normal del cerebro. (IoM, 2005, citado por CECOPESCA 2012).
- IoM (2005) citado por CECOPESCA (2012), mencionó que el DHA contribuye al mantenimiento de la conservación de la visión en condiciones normales.

b. Proteínas:

- EFSA (2011^a) citado por CECOPESCA (2011^a), señaló que las proteínas contribuyen a aumentar y mantener la masa muscular.
- Contribuyen al mantenimiento de los huesos en condiciones normales mencionado por EFSA (2011a) citado por CECOPESCA (2012).

c. Minerales:

- El calcio contribuye a la coagulación sanguínea normal, al metabolismo

energético normal, al funcionamiento normal de los músculos y de la neurotransmisión, al funcionamiento normal de enzimas digestivas, al proceso de división y diferenciación celular, y al mantenimiento de los huesos y dientes en condiciones normales (EFSA 2009c, 2009d, 2010c, 2011b citado por CECOPESCA 2012).

- El fósforo contribuye al metabolismo energético normal, al funcionamiento normal de las membranas celulares, al mantenimiento de los huesos y dientes en condiciones normales menciona EFSA (2008) citado por CECOPESCA (2012).
- EFSA (2009) citado por CECOPESCA (2012), señaló que el hierro contribuye a la función cognitiva normal el metabolismo energético normal. Asimismo, EFSA (2010d) citado por CECOPESCA (2012) menciona que la formación normal de glóbulos rojos y de hemoglobina, el transporte normal de oxígeno en el cuerpo, el funcionamiento normal del sistema inmune, disminuye el cansancio y la fatiga.
- EFSA (2010e) citado por CECOPESCA (2012), mencionó que el magnesio contribuye a disminuir el cansancio y la fatiga, al metabolismo energético normal, al funcionamiento normal del sistema nervioso, al funcionamiento de los músculos, a la síntesis proteínica normal, a la función psicológica normal, al mantenimiento de los huesos y dientes en condiciones normales y al proceso de división celular.
- El manganeso contribuye al metabolismo energético normal, al mantenimiento de huesos y a la función normal del tejido conectivo (EFSA, 2009b, 2010f; citado por CECOPESCA, 2012).
- El potasio contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso, músculos, y al mantenimiento de la tensión arterial normal mencionó EFSA (2010g) citado por CECOPESCA (2012).
- El selenio contribuye al espermatogénesis normal, al mantenimiento de cabello y uñas en condiciones normales, al funcionamiento normal del sistema inmune, a la función tiroidea normal, y a la protección de las células frente al estrés oxidativo (EFSA 2009e, 2010h; citado por CECOPESCA, 2012).

d. Vitaminas:

- La niacina (Vitamina B3) contribuye al metabolismo energético normal, a la función psicológica normal, al mantenimiento de piel y mucosas en condiciones normales, y a disminuir el cansancio y la fatiga señaló EFSA (2010i) citado por CECOPESCA (2012).
- Las Vitaminas B6 y B12 contribuye a la síntesis normal de cisteína, al metabolismo energético normal, al funcionamiento normal del sistema nervioso, del sistema inmune y al de formación de glóbulos rojos, homocisteína, metabolismo normal de las proteínas y el glucógeno, contribuya a la función psicológica normal, y a disminuir el cansancio y la fatiga mencionó EFSA (2010k) citado por CECOPESCA (2012).

2.4. Organismos Regulatorios

- **Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES**

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) es un organismo técnico especializado con autonomía técnica, funcional, económica, financiera y administrativa, adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos e ingredientes de piensos de origen hidrobiológico y con destino a especies hidrobiológicas, en el ámbito nacional, así como aquellos servicios complementarios y vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el sector de la pesca y acuicultura, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales (SANIPES, 2020).

- **Organismo de las acciones unidas para la alimentación y la agricultura- FAO**

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO es la agencia de las Naciones Unidas que lidera el esfuerzo internacional para poner fin al hambre. Nuestro objetivo es lograr la seguridad alimentaria para todos, y al mismo tiempo garantizar el acceso regular a alimentos suficientes y de buena calidad para llevar una vida activa y sana. Con 195 miembros - 194 países y la Unión Europea, la FAO trabaja en más de 130 países en todo el mundo (FAO, 2022b).

- **Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual- INDECOPI**

El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI - es un Organismo público Especializado, establece los derechos fundamentales de los consumidores, vigilando que la información en los mercados sea correcta, asegurando la idoneidad de los bienes y servicios en función de la información brindada y evitando la discriminación en las relaciones de consumo (DS N°014-2021-PCM, 2021).

Para el cumplimiento de sus funciones, el INDECOPI se encuentra facultado para emitir directivas, imponer sanciones, ordenar medidas preventivas o medidas cautelares, dictar mandatos y medidas correctivas, conforme a lo previsto en su Ley de Organización y Funciones aprobada por Decreto Legislativo N° 1033 (DS N°014-2021-PCM, 2021).

Asimismo, el artículo 8 del DS 007-98-SA, señala que la Vigilancia en materia de rotulado y publicidad de alimentos y bebidas está a cargo del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI.

2.5. Organismos Regulatorios de Referencia:

- **Administración de Alimentos y Medicamentos - FDA**

La FDA (Food and Drug Administration,) es la agencia gubernamental de Estados Unidos responsable de la regulación de alimentos, tanto para personas como para animales, medicamentos (humanos y veterinarios), cosméticos, aparatos médicos (humanos y animales), productos biológicos y derivados sanguíneos. Sus funciones principales son proteger la salud pública, favorecer la salud pública mediante el fomento de las innovaciones de productos, y proveer la información necesaria, exacta, con base científica, que le permita al público utilizar los medicamentos y alimentos regulados para mejorar su salud (FDA, 2018).

- **La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria - EFSA**

La entidad ofrece asesoramiento científico independiente sobre los riesgos relacionados con los alimentos. La EFSA asesora sobre los riesgos alimentarios existentes y emergentes. Su asesoramiento se aplica en la legislación y las políticas europeas y, de este modo, contribuye a proteger a los consumidores ante los riesgos en la cadena alimentaria (EFSA, 2022).

2.6. Marco Legislativo Obligatorio para el Etiquetado para Conservas de Pescado

2.6.1. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas Decreto Supremo N° 007-98-SA

El DS 007-98-SA fue establecida con el fin dar cumplimiento a lo dispuesto en la ley general de salud, es necesario normar las condiciones, requisitos y procedimientos higiénico-sanitarios a que debe sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de alimentos y bebidas de consumo humano, así como los relativos al registro sanitario, a la certificación sanitaria de productos alimenticios con fines de exportación y a la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas de consumo humano. Con el propósito de garantizar la producción y el suministro de alimentos y bebidas de consumo humano sanos e inoctrinos y facilitar su comercio seguro, se considera necesario incorporar a la legislación sanitaria los Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

En el artículo 117 del presente Decreto Supremo se establece la información mínima que debe contener el rotulado, asimismo, precisa que el contenido del rotulado debe ceñirse a las disposiciones establecidas en la Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados.

- a. Nombre del producto.
- b. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c. Nombre y dirección del fabricante.
- d. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta

- adicional.
- e. Número de Registro Sanitario.
 - f. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
 - g. Código o clave del lote.
 - h. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.

2.6.2. Requisitos para el etiquetado de productos preenvasados. NMP 001-2019

La presente norma Metrológica Peruana establece los requisitos para el etiquetado de preenvases en lo que respecta a: identidad del producto, declaración de la responsabilidad por un preenvase y la cantidad del producto en el preenvase. Asimismo, esta Norma Metrológica Peruana se aplica a preenvases con cantidad nominal constante y a productos con cantidades nominales aleatorias que son preenvasados y llevan una declaración de cantidad.

2.6.3. Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas. DS N°040-2001-PE

La Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, tiene por objetivo fundamental asegurar la producción y el comercio de pescado y productos pesqueros, sanos, seguros sanitariamente, adecuados para el consumo humano, apropiadamente etiquetados y/o rotulados, manipulados, procesados y almacenados en ambientes higiénicos, libres de cualquier otro factor o condición que signifique peligro para la salud de los consumidores.

En materia de etiquetado la presente norma, establece contenido de las etiquetas de productos hidrobiológicos.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido Neto en el Sistema Nacional de Medidas, comúnmente denominado “métrico”.
- Peso drenado, cuando la norma de producto aprobada por el sector lo señale.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.

- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de origen en caso de importación.
- Fecha de duración mínima en acuerdo con la nombra correspondiente.
- Condiciones de almacenamiento.
- Instrucciones para su uso.

Para las regulaciones no contempladas en este capítulo, se consideran aplicables las especificaciones contenidas en la Norma general del Codex Alimentarius para etiquetado de alimentos preenvasados.

2.6.4. Codex Alimentarius para Etiquetado de Alimentos Preenvasados Stan 1-1985

La Norma Codex Stan 1-1985 indica la información necesaria que deberá contener la etiqueta obligatoriamente. Asimismo, establece y detalla cómo debe declarar cada información que se colocara en la etiqueta del alimento. Siendo la información obligatoria la siguiente:

- Nombre del alimento
- Lista de Ingredientes
- Contenido Neto
- Nombre y Dirección
- País de Origen
- Identificación del Lote
- Marcado de la fecha e instrucciones de almacenamiento
- Instrucciones para el uso

2.6.5. Código de protección y defensa al consumidor. LEY N°29571

El Código de protección y defensa al consumidor tiene la finalidad de que los consumidores accedan a productos y servicios idóneos y que gocen de los derechos y los mecanismos efectivos para su protección, reduciendo la asimetría informativa, corrigiendo, previniendo o eliminando las conductas y prácticas que afecten sus legítimos intereses. En el régimen de economía social de mercado establecido por la Constitución, la protección se interpreta en el sentido más favorable al consumidor, de acuerdo a lo establecido en el

presente Código.

2.6.6. La Norma del Codex para Pescados en Conserva. CXS 119-1981

La norma es aplicable a los pescados en conserva envasados en agua, aceite u otro medio adecuado. No se aplicará a los productos de especialidad en los que el contenido de pescado represente menos del 50% m/m del contenido neto de la lata ni a los pescados en conserva regulados por otras normas del Codex para productos.

En materia de etiquetado establece como debe declarar el nombre del alimento.

- El nombre del producto que se declarará en la etiqueta será el nombre vulgar o común de la especie, de acuerdo con la legislación y la costumbre del país en que se vende el producto y de manera que no induzca a engaño al consumidor.
- El nombre del producto incluirá un término que describa su forma de presentación.
- El nombre del medio de envasado formará parte del nombre del alimento.
- Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, deberá hacerse constar en la etiqueta.

2.6.7. Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva-CODEX STAN 70-1981.Rev.1-1995

La presente Norma se aplica al atún y el bonito en conserva. No se aplica a los productos de especialidad que contengan menos del 50 por ciento m/m de atún. El mismo menciona varios aspectos, entre otros, acerca de la presentación del contenido, los aditivos alimentarios permitidos para este tipo de alimentos según el CODEX.

Se detalla a continuación las presentaciones descritas en la presente norma:

- **Compacto** (con o sin piel): el pescado estará cortado en segmentos transversales que se colocarán en la lata con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos en general no superará el 18 por ciento del peso escurrido del envase.
- **trozos:** pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen como mínimo 1,2 cm de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo. La

proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1,2 cm no será superior al 30 por ciento del peso escurrido del contenido de la lata.

- **En trozos pequeños:** una mezcla de partículas y pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen menos de 1,2 cm de longitud en cada lado pero conservan la estructura muscular de la carne. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1,2 cm será superior al 30 por ciento del peso escurrido del contenido de la lata.
- En **migas o desmenuzado:** una mezcla de partículas de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta.

2.6.8. Conservas de Pescado. Clasificación de acuerdo a la presentación. NTP 204.002:2011. Rev.2016

La presente norma brinda información sobre la clasificación de las conservas de pescado de acuerdo a la presentación del contenido y establece las características que cada una debe cumplir. Las mismas que se clasificaron en:

- Entero
- Filete
- Lomitos
- Sólido
- Medallones
- Trozos (chunks)
- Trozos pequeños (Flakes)
- Desmenuzado (Grated)
- Pasta
- Sopas y Caldos
- Molido

2.6.9. Directrices sobre Etiquetado Nutricional CAC/GL 2-1985 rev.2021

Las presentes directrices recomiendan procedimientos para el etiquetado nutricional de alimentos las mismas que se aplican al etiquetado nutricional de todos los alimentos. En ella se detalla los valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) y valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) para los que ha establecido un valor basados en pruebas realizadas por la FAO/OMS.

2.6.10. Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables CAC/GL 23-1997

Las directrices sirven como herramienta para el uso de declaraciones nutricionales y saludables en el etiquetado y, donde se requiera por las autoridades que tengan jurisdicción, en la publicidad de los alimentos. En ella se establecen lineamientos basados en evidencia científica válida y suficiente para justificar las declaraciones, proveer información verídica y no engañosa para ayudar al consumidor a elegir dietas saludables. En el mismo se establece las condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes

2.7. Declaraciones de Propiedades Nutricionales Respecto al Contenido de Omega 3

El Codex Alimentarius aún no ha establecido un VRN –ENT para ácidos grasos ácido docosahexaenoico (DHA) y el ácido eicosapentaenoico (EPA). El comité del Codex sobre nutrición y alimentos para regímenes especiales lleva a cabo reuniones para poder establecer recomendaciones sobre la ingesta de Ácidos grasos: Omega 3 EPA y DH A, que respalda el anteproyecto VRN-ENT de 250 mg/día para EPA + DHA para su inclusión en las directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL2-1985), (FAO,2017).

Por su parte la FDA no ha establecido un valor diario de referencia para Omega 3; sin embargo, menciona que se podrá incluir información sobre este nutriente en las etiquetas, siempre que especifique únicamente la cantidad de nutriente por porción y no caracterice el nivel del nutriente del producto. De otro lado, señala que se podrá utilizar las palabras “contiene” o “proporciona” indicándose la cantidad de nutriente en el producto. Se permiten las afirmaciones: “contiene x gramos de ácidos grasos omega 3 por porción” o “proporciona x gramos de ácidos grasos omega 3”, no obstante, las afirmaciones “contiene ácidos grasos omega 3” o “proporciona ácidos grasos omega 3” (sin declarar la cantidad

específica) no están permitidas, ya que estas afirmaciones serían sinónimos de la afirmación “fuente importante”, la cual no se permite en el caso de nutrientes sin valores diarios establecidos (21 CFR 101.54(c) citado por FDA (2009)).

De otro lado la Unión Europea menciona que solo podrá declararse que un alimento el contenido de ácidos grasos Omega – 3, si cumple lo siguiente:

a. Fuente de Ácidos grasos Omega-3

La Commission Regulation (EU) No 116/2010, menciona que solo podrá declararse que un alimento es fuente de ácidos grasos omega-3, y cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, cuando el producto contenga al menos 0,3 g de ácido alfa-linolénico por 100 g y por 100 kcal, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentaenoico y ácido docosahexaenoico por 100 g y por 100 kcal.

b. Alto contenido de ácidos grasos –Omega 3

La Commission Regulation (EU) No 116/2010, señala que una afirmación de que un alimento tiene un alto contenido de ácidos grasos omega-3, y cualquier afirmación que pueda tener el mismo significado para el consumidor, solo podrá elaborarse cuando el producto contenga al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico por 100 g y por 100 kcal, o en al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentaenoico y ácido docosahexaenoico por 100 g y por 100 kcal.

2.8. Declaraciones De Propiedades Saludables Respecto al Contenido de Omega 3

La FDA permite el uso de ciertas declaraciones de propiedades saludables calificadas que indican que el consumo de ácidos grasos omega-3 de ácido eicosapentaenoico (EPA) y docosahexaenoico (DHA) en alimentos o suplementos dietéticos puede reducir el riesgo de hipertensión y enfermedad coronaria. A pesar de que no se cuenta con evidencia que cumpla con el estándar de "acuerdo científico significativo" requerido para una declaración de propiedades saludables autorizada, pero si con el estándar de "evidencia creíble" para una declaración de propiedades saludables calificada en el etiquetado de alimentos convencionales y suplementos dietéticos (FDA, 2019).

Los alimentos y los suplementos dietéticos que tienen una declaración de propiedades saludables, deben cumplir con los requisitos relacionados con los niveles de ciertos nutrientes. En el caso del Omega 3 uno de los factores para su aplicación menciona que los suplementos dietéticos y los alimentos convencionales etiquetados con la declaración de propiedades saludables calificada contienen al menos 0,8 g de EPA y DHA (total combinado) por porción. Para evitar que el consumidor se engañe acerca de la solidez de la ciencia que subyace a la nueva declaración, la declaración calificada de salud debe ir acompañada de un descargo de responsabilidad u otro lenguaje calificativo que describa con precisión el nivel de evidencia científica que respalda la declaración (FDA, 2019).

III. DESARROLLO DEL TRABAJO

3.1. Lugar de ejecución

El trabajo de suficiencia profesional se realizó en la empresa Global Food Safety, dedica a brindar servicios de consultoría, en base a la experiencia adquirida como consultor Junior en asuntos regulatorios de alimentos realizando funciones como tramites de registro sanitario, revisión de etiquetado, dar soporte a observaciones de INDECOPI entre otros temas regulatorios desde el año 2019. La evaluación surgió a raíz del asesoramiento a empresas que comercializan productos pesqueros para el levantamiento de las observaciones realizadas por el INDECOPI sobre el rotulado de sus productos, como resultado de las acciones de supervisión y fiscalización que realizan.

3.2. Documentos de referencia

- Decreto Supremo N° 007-98-SA
- Codex Alimentarius para Etiquetado de Alimentos Preenvasados CXS 1-1985.Rev. 2018.
- Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas. DS N°040-2001-PE.
- Código de protección y defensa al consumidor. LEY N°29571.
- La Norma del Codex para Pescados en Conserva. CXS 119-1981.
- Conservas de Pescado. NTP 204.002:2011. Rev.2016
- Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva. CODEX STAN 70-1981.Rev.1-1995.
- Requisitos para el etiquetado de preenvases. NMP 001-2019
- Directrices sobre Etiquetado Nutricional CAC/GL 2-1985 rev.2021.
- Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables CAC/GL 23-1997.
- Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable D.S. 017 -2017
- Manual de Advertencias Publicitarias D.S. N°012-2018-SA

3.3. Problemática para elaboración del presente trabajo

Las empresas productoras, importadoras y comercializadoras de productos hidrobiológicos solicitan el Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas (PTRS) ante el SANIPES, con el fin de poder expender sus productos en el mercado nacional. Si bien es un requisito la presentación de la etiqueta final del producto a comercializar su evaluación en este procedimiento no garantiza que se encuentre exento de observaciones al ser evaluada por el INDECOPI, quien en sus acciones de prevención e investigaciones preliminares sobre el etiquetado puede emitir una advertencia o iniciar un procedimiento sancionador. En tal sentido, la importancia de realizar la correcta evaluación del rotulado antes de que los productos sean comercializados y puedan presentar errores que induzcan al error o engaño al consumidor.

3.4. Metodología para la evaluación del etiquetado de productos hidrobiológicos

En el presente trabajo se analizaron las etiquetas de conserva de pescado realizando la evaluación de 3 aspectos en el rotulado de este tipo de alimento las cuales son declaradas de manera obligatoria (Información general del etiquetado y declaración de parámetros técnicos según Manual de Advertencia Publicitarias) y en otras de forma voluntaria (información sobre etiquetado nutricional) así como se visualiza en la Tabla 1; basada en lo contemplado en la normativa nacional y del CODEX. Asimismo, se elaboró un procedimiento para evaluación de etiquetado Figura N°1, basándose en la experiencia adquirida y fundamentada en lo solicitado por la normativa.

Tabla 1: Aspectos a evaluar en el etiquetado de conservas de pescado

Información general del etiquetado	Información sobre etiquetado nutricionales	Información de parámetros técnicos según MAP (En el caso aplique)
<ul style="list-style-type: none">• Denominación del producto• Lista de Ingredientes• Contenido Neto• Nombre y dirección• País de Origen• Identificación del lote• Instrucciones de almacenamiento• Instrucciones para el uso	<ul style="list-style-type: none">• Información Nutricional• Evaluación de declaraciones de propiedades nutricionales.• Evaluación de declaraciones de propiedades saludables.	<ul style="list-style-type: none">• Evaluar si tiene Alto en Grasas Saturadas• Evaluar si tiene Alto en azúcar• Evaluar si tiene Alto en Sodio• Evaluar si tiene Contiene Grasas Trans

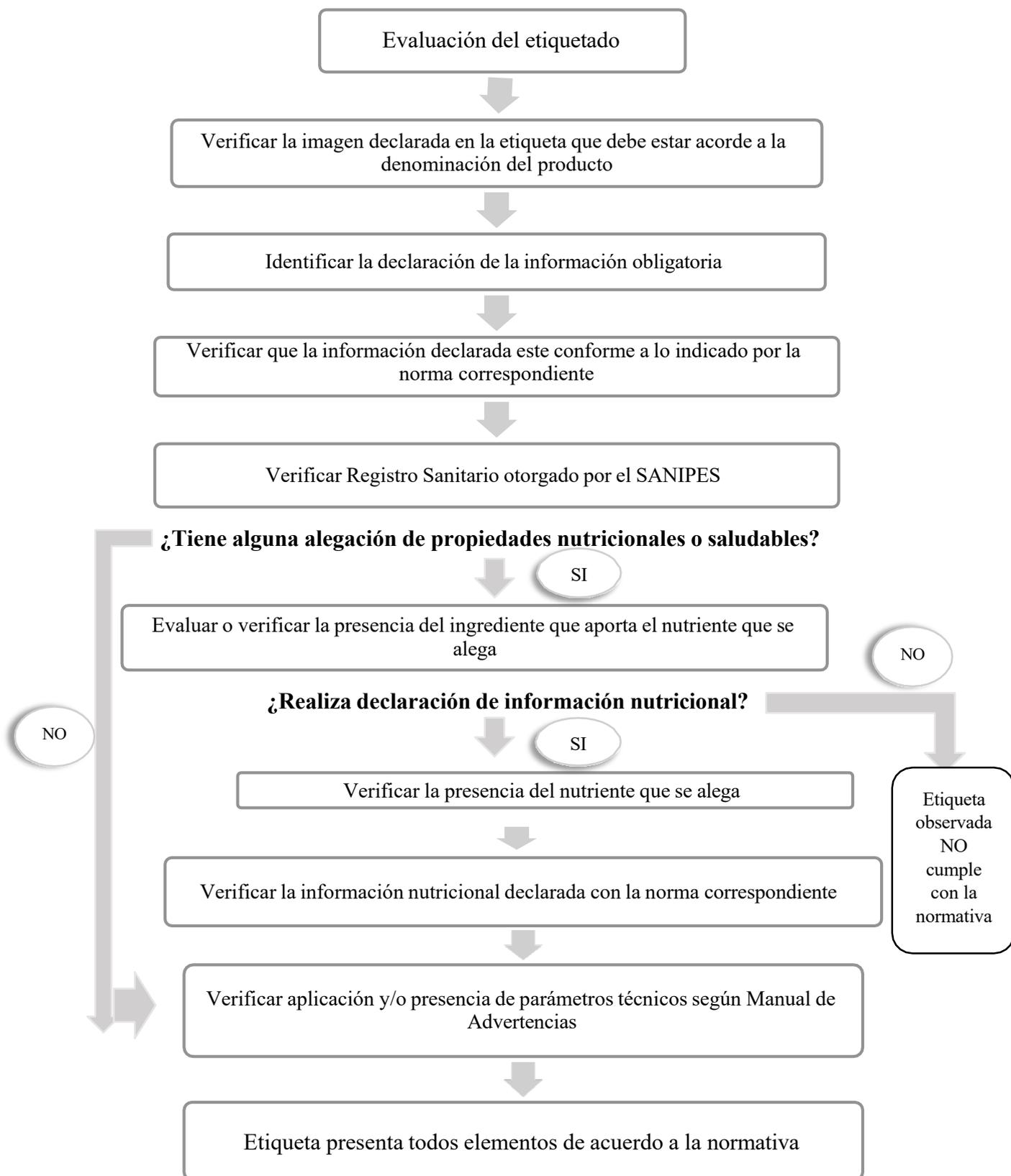


Figura 1: Procedimiento para la evaluación del etiquetado de conservas de pescado

3.5. Marco Normativo para análisis de etiquetado

- Para la verificación de la denominación del producto se debe tener en cuenta lo establecido en la norma DS 040-2001 en el literal a) del artículo N°150. Asimismo, se puede considerar las especificaciones contenidas en otras normas del Codex Alimentarius. Además, la denominación del producto debe estar declarada tal como lo señala en los numerales 3.1) y 3.2) de la NMP 001.2019.
 - Análisis de ingredientes declarados.
 - En relación con la declaración de contenido neto el Literal b) y c) del artículo 150, DS 040-2001 establece que debe estar declarado en el sistema métrico nacional y presentar el peso drenado. Asimismo, el Codex Stan 1-1985 en el numeral 4.1) precisa como debe declararse el contenido, NMP 001.2014 en el numeral 5.5.2) señala que la información de contenido neto debe estar en negrita.
 - Nombre y lugar de actividad del productor, envasador, distribuidor e importador.
 - El código de registro sanitario para el caso de productos pesqueros lo otorga el SANIPES, la información del nombre, líquido de gobierno y presentaciones de envase descrito en el certificado de registro sanitario debe coincidir con lo declarado en la etiqueta.
 - Con lo que respecta al país de origen el DS 040-2001 en el literal g) señala que se colocará el país de origen en caso de importación
 - Las condiciones de almacenamiento deberán declararse en el rotulado, así como lo indica el DS 040-2001 en el literal i) y el Codex Stan 1-1985 en el numeral 4.7.2.
 - Respecto a la identificación del lote este podría estar en el propio envase del producto como lo indica el DS 040-2001 en el literal f). Asimismo, el numeral 4.6 del Codex Stan 1-1985 señala que esta información deberá estar de forma indeleble.
 - Fecha de vencimiento
 - La etiqueta deberá contener las instrucciones de uso que sean necesarias para su empleo como lo señala el numeral 4.8) del Codex Stan1-1985 y el DS 040-2001 en el literal j).
- Verificar que las unidades de medida estén correctamente declaradas según lo establecido en la NMP 001-2019.

En el caso de las declaraciones nutricionales es de manera obligatorio para alimentos preenvasados de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales o saludables (CAC/GL 2-1985, REV. 2017).

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Evaluación de información obligatoria de etiquetado

Basados en lo establecido en el código de defensa al consumidor en el artículo 32 que establece que el etiquetado de los alimentos se rige de conformidad con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius. Asimismo, en el artículo 10 el consumidor debe de tener de manera visible y legible la información establecida en la norma sectorial de rotulado correspondiente, en conformidad a lo mencionado se realizó la evaluación de la información contenida en rótulo de los productos En la evaluación de información obligatoria de productos pesqueros - conserva de pescado se consideró lo señalado en la Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas. Además, lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, Requisitos para el etiquetado de preenvases, Requisitos para el etiquetado de preenvases. NMP 001-2019 y en la norma Codex sobre Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

Para la evaluación de información específica con respecto al tipo de producto se tomó como referencia lo indicado en la Norma del Codex para Pescados en Conserva, Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva y la NTP 204.002:2011 Conservas de Pescado.

4.1.1. Evaluación declaración de la denominación del producto

Se realizó la comparación entre la denominación contemplada en las etiquetas y la denominación que figura en el protocolo técnico para registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios (PTRS) obtenidos para cada uno de los productos evaluados.

Tabla 2: Declaración de Nombre del producto en las etiquetas evaluadas

PRODUCTO	Nombre del producto		IMAGEN
	SANIPES	ETIQUETA	
A	Trozos de Atún en Aceite Vegetal.	Trozos de Atún en Aceite Vegetal.	
B	Filete de Caballa en Aceite Vegetal	Filete de Caballa en Aceite Vegetal	
C	Filete de Atún en Aceite Vegetal	Filete de Atún en Aceite Vegetal	
D	Trozos de Atún en Aceite Vegetal.	Trozos de Atún en Aceite Vegetal.	
E	Trozos de Bonito en Aceite Vegetal	Trozos de Bonito en Aceite Vegetal	
F	Filete de Atún en Aceite Vegetal	Filete de Atún en Aceite Vegetal y sal	
G	Filete de Atún en Agua	Filete de atún en Agua y sal	
H	Filete de atún en aceite Vegetal	Filete de atún en aceite Vegetal	
I	Lomito de Atún en Aceite Vegetal	Lomito de Atún en Aceite Vegetal	

«Continuación»

J	Filete de Atún en Aceite Vegetal	Filete de Atún en Aceite Vegetal	
K	Entero de Anchoveta en Salsa de Tomate	Entero de Anchoveta en Salsa de Tomate	
L	Trozos de Atún en Aceite Vegetal.	Trozos de Atún en Aceite Vegetal.	
M	Filete de Caballa en Aceite Vegetal	Filete de Caballa En Aceite Vegetal.	
N	Grated de atún en aceite Vegetal	Grated de atún en aceite Vegetal	
Ñ	Sólido de Caballa en aceite Vegetal	Sólido de Caballa en aceite Vegetal	

Para la evaluación de la declaración del nombre empleado en los productos, se buscó detallar las definiciones contempladas en la normativa peruana Conservas de pescado. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido versus las presentaciones señaladas en la Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva con el fin de facilitar la evaluación según lo detallado en la Tabla 3.

Tabla 3: Comparación de normativa utilizada para evaluación del nombre de producto

Denominación de productos	Definiciones según NTP 204.002	Presentaciones según CODEX STAN 70-1981
Filete de caballa en aceite vegetal	3.3 Filete: Es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin pie, espina y carne oscura.	2.3.1 Compacto (con o sin piel): el pescado estará cortado en segmentos transversales que se colocarán en la lata con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata. La proporción de trozos Pequeños o trozos sueltos en general no superarán el 18 por ciento del peso escurrido del envase.
Filete de atún en aceite vegetal/ en agua		
Trozos de Bonito en aceite vegetal	3.7 Trozos (Chunk): Pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen 1,2 cm de longitud en cada lado y mantienen su estructura original del músculo.	2.3.2 En trozos : pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen como mínimo 1,2 cm de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos de carne de dimensiones Inferiores a 1,2 cm no será superior al 30 por ciento del peso escurrido del contenido de la lata.
Trozos de atún en aceite vegetal	3.8 Trozos pequeños (Flakes): Una mezcla de partículas y pedazos de pescado la mayor parte de las cuales tienen menos de 1,2 cm de longitud en cada lado pero conservan la estructura muscular de la carne.	
Lomito de atún en aceite vegetal	3.4 Lomitos: Es el músculo dorsal del pescado, libre de piel, espina sangre y carne oscura.	2.3.3 En trozos pequeños : una mezcla de partículas y pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen menos de 1,2 cm de longitud en cada lado, pero conservan la estructura muscular de la carne. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1,2 cm será superior al 30 por ciento del peso escurrido del contenido de la lata.
Entero de anchoveta	3.2 Entero: Es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas.	
Grated de caballa en aceite vegetal	3.9 Desmenuzado (Grated): Una mezcla de partículas de músculo de pescado reducidas a dimensiones uniformes en la cual partículas parecen separadas o forman una pasta.	2.3.4 En migas o desmenuzado : una mezcla de partículas de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta.
Sólido de Caballa en aceite vegetal	3.5 Sólido (con o sin piel): músculo de pescado cortado en segmentos transversales que se colocaran en el envase con el plano de sus cortes transversales paralelos al fondo del mismo.	

- **Con respecto a la imagen colocada en la etiqueta**

Se evidenció que todas las etiquetas presentaban una imagen acorde a la presentación señalada en las etiquetas de sus productos.

- **Con respecto a los términos empleados en la presentación de los productos**

Se evidenció que algunas presentaciones de productos como lomitos, enteros, filete, sólidos y grated los no se encontraban contemplados en la norma CODEX STAN 70-1981, Rev. 1- 1995, la misma que señala en el numeral 2.3.5 que se permiten otra forma de presentación siempre y cuando sea suficientemente distinta de las demás formas de presentación estipuladas en dicha norma. Asimismo, es preciso mencionar que si bien no existe alguna norma del Codex Alimentarius donde se establezcan las formas de presentación que fueron utilizadas en las etiquetas de producto conserva de pescado evaluadas. Existe una norma técnica peruana NTP 204.0022011 (Rev. 2016) que no es obligatoria, pero sirve de referencia como para clasificar una conserva de pescado de acuerdo a su presentación. La misma que utiliza y describe las presentaciones lomitos, enteros, filete, sólidos y grated.

- **Respecto a la colocación del nombre en la etiqueta**

En el grupo de etiquetas evaluadas se verificó que algunas de ellas no presentan correctamente esta declaración del nombre producto, tal como figura en el protocolo técnico para registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios (PTRS) obtenidos para cada uno de los productos evaluados. En el caso de los productos “A y F” la denominación del producto no fue colocada de la forma continua en la cara principal de la etiqueta, tal como se observa en la Tabla 2. El producto “A” con denominación Trozos de atún en aceite vegetal se observó que se colocó por un lado la frase “Trozos de atún” y por otro lado el término “en aceite vegetal”, y en el caso del producto “F” con denominación en “Filete de Atún en Aceite Vegetal” coloca en la cara principal. la frase “en Aceite Vegetal y sal” y luego la frase “Filete de Atún”, en ambos casos las frases debieron ser colocadas de manera continua. Se tomó como referencia lo establecido por Codex Stan 119-1981, donde menciona que el nombre del producto debe incluir la especie, la forma de presentación y el medio de cobertura. Asimismo, la NMP 001-2019 señala que la identidad del producto debe ser una de las características principales

de la cara de visualización principal y debe estar en caracteres un lugar tales que se lea y entienda fácilmente. De otro lado, el artículo 32 del código de protección y defensa al consumidor, establece que en la etiqueta debe llevar de manera destacada la denominación que refleja su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engaño al consumidor.

4.1.2. Evaluación de la declaración de la lista de ingredientes

Se evaluó la declaración de la lista de ingredientes y se verificó que se encontraban en orden decreciente según la fórmula cualicuantitativa y lo declarado a la autoridad Sanitaria SANIPES, así como figura en el documento de protocolo técnico para registro sanitario de productos pesqueros (PTRS) de cada producto.

Tabla 4: Declaración de ingredientes de productos evaluados

Producto	Declaración de Ingredientes	
	SANIPES	ETIQUETA
A	Especies: Thunnus albacares, Thunnus thynnus, Thunnus obesus, Thunnus Alalunga, Katsuwonus pelamis. Ingredientes: Atún, aceite vegetal (Soya), agua y sal	Ingredientes: Atún, aceite vegetal (Soya), agua y sal
B	Especie: Scomber japonicus. Ingredientes: Caballa, aceite vegetal y sal. (*Aceite Vegetal de Soya y Algodón.	Ingredientes: Caballa (Scomber Japonicus), aceite vegetal (soya y algodón) y sal.
C	Especie: Katsuwonus pelamis. Ingredientes: Atún, aceite soya, agua y sal.	Ingredientes: Atún, aceite vegetal (soya), agua y sal.
D	Especie: Katsuwonus pelamis. Ingredientes: Atún, aceite vegetal (soya), agua y sal.	Ingredientes: Atún, aceite vegetal (soya), agua y sal.
E	Especies: sarda Chiliensis Ingredientes: Bonito, aceite vegetal*, agua y sal. (*Aceite Vegetal de soya o girasol.	Ingredientes: Bonito (Sarda chiliensis), aceite vegetal de soya, agua y sal.
F	Especies: Thunnus albacares, Thunnus thynnus, Thunnus Obesus, Thunnus Alalunga, Katsuwonus pelamis. Ingredientes: Atún, aceite vegetal *, agua y sal. (*Aceite Vegetal de soya.	Ingredientes: Atún, aceite vegetal (soya), agua y sal.
G	Especies: Thunnus albacares, Thunnus Obesus, Katsuwonus pelamis. Ingredientes: Atún, agua y sal.	Ingredientes: Atún, agua y sal.
H	Especies: Thunnus albacares, Tunnus thynnus, Thunnus obesus, Thunnus alalunga, Katsuwonus pelamis. Ingredientes: Atún, agua y sal.	Ingredientes: Atún, agua y sal.

«Continuación»

I	Especies: Thunnus albacares, Tunnus thynnus, Thunnus alalunga, Katsuwonus pelamis. Ingredientes: Atún, aceite vegetal*, agua y sal. (*)Aceite Vegetal (Soya)	Ingredientes: Atún, aceite vegetal de soya, agua y sal. CONTIENE: PESCADO Y PRODUCTOS DE SOYA.
J	Especies: Thunnus albacares, Thunnus obesus, Thunnus alalunga, Katsuwonus pelamis. Ingredientes: Atún, aceite vegetal de soya, agua y sal.	Ingredientes: Atún, aceite vegetal (soya), agua y sal.
K	Especie: Engraulis Ringens. Ingredientes: Anchoveta, pasta de tomate, agua, espesante: carboximetilcelulosa (CMC), sal.	Ingredientes: Anchoveta, salsa de tomate y sal.
L	Especie: Thunnus albacares. Ingredientes: Atún, aceite vegetal*, agua y sal. (*)Aceite vegetal(soya/girasol)	Ingredientes: Atún (thunnus Albacares), agua, aceite de soya y sal. Contiene: pescado, soya (aceite)
M	Especie: Scomber Japonicus. Ingredientes: Caballa, aceite vegetal de soya, agua y sal.	Ingredientes: Caballa (Scomber Japonicus), aceite vegetal de soya y sal.
N	Especie: Katsuwonus pelamis. Ingredientes: Atún , aceite vegetal*, agua y sal.	Ingredientes: Atún, aceite vegetal (soya), agua y sal. Contiene: Pescado, soya(aceite).
Ñ	Especies: Scomber japonicus, Scomber colias, Scomber australasicus, scomber scombrus. Ingredientes: Caballa, aceite vegetal de soya/ girasol, agua y sal.	Ingredientes: Caballa, aceite vegetal, agua y sal.

- **Con respecto a la declaración del líquido de gobierno en la lista de ingredientes:**
En los productos que declararon como líquido de gobierno agua y sal, se evidenció que algunas de ellas declaran a la salmuera como agua y sal, por ello es preciso mencionar que el CXS 1-1985 (Rev. 2018), en el numeral 4.2.1.5 menciona que no deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. Basados en ello, no es necesario abrir al ingrediente salmuera y es posible declararlo como tal en la lista. Sin embargo, no estaría incurriendo en ningún error.

En el producto “K” que declaró como líquido de gobierno salsa de tomate, se evidenció que no incluyó el aditivo CMC, a pesar de ser parte de la composición del producto, así como lo indica la lista de ingredientes en el documento PTRS. Al

respecto es preciso mencionar que CXS 1-1985 (Rev. 2018), en el numeral 4.2.1.3, señala que cuando un ingrediente sea a su vez compuesto de dos o más ingredientes dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto constituya menos del 5% del alimento no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos que desempeñan una función tecnológica en el producto final. En tal sentido es necesario declarar todos los ingredientes que forman parte de la salsa de tomate en una lista en paréntesis donde están incluido los aditivos que contiene indicando su funcionalidad, código SIN o nombre del aditivo.

Asimismo, para el ingrediente cuyo nombre específico consignado en el PTRS como “carboximetilcelulosa (CMC)” no se encuentra establecido como tal por FAO, así lo muestra la Figura 2 donde existen 3 aditivos que contienen dicha denominación “carboximetilcelulosa”, por ello es necesario precisar el nombre correcto del aditivo o alguno de sus sinónimos o el número SIN de acuerdo a FAO. Cabe mencionar que el CXS 70-1981 (1995) solo permite el uso Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa) con código SIN 466, para conservas en conformidad con las BPF (Buenas prácticas de fabricación) solo en medio de envasado, así como lo muestra la Figura 3.

		CS 309R-2011
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	CS 117-1981 CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo) CS 249-2006 CS 319-2015 (mangos en conserva solo) CS 105-1981 CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo) CS 302-2011 CS 309R-2011 CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo)
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)	CS 117-1981 CS 302-2011
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas)	CS 117-1981

Figura 2: Resultado de búsqueda de aditivo “carboximetilcelulosa”

FUENTE: FAO (2022c)

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos ¹
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	CS 105-1981, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 302-2011, CS 319-2015 (mangos en conserva solo), CS 249-2008

Figura 3: Aditivo Carboximetilcelulosa sódica

FUENTE: CXS 192-1995 (2019)

En aquellos productos que contemplaron en sus etiquetas como liquido gobierno Aceite vegetal, nos remitimos en la norma Codex Stan 210 -1999 en el numeral 7.1 establece que el nombre del aceite debe ajustarse a las descripciones indicadas en la sección 2, en esta existen la subsección 2.1 que especifica la fuente de donde extrae el aceite y la subsección 2.2 que define al aceite según su método de obtención y sus características. Basados en la definición establecida en dicha norma es preciso indicar que el ingrediente aceite vegetal debe incluir la fuente de la que se obtiene. Siendo este aspecto declarado correctamente en las etiquetas evaluadas.

- Con respecto a la declaración de los alimentos que causan hipersensibilidad**

Como son el caso del pescado, soya, trigo, maní entre otros, el Codex Stan 1-1985 en la subsección 4.2.1.4 menciona que debería declararse como tales los alimentos que se indican causan hipersensibilidad, mas no establece la forma en la que debería colocarse en la etiqueta. Por su parte FDA dispone dos formas en las que deberían ser declarados las fuentes alimenticias del alérgeno; la primera colocándolo entre paréntesis al costado del ingrediente y la segunda inmediatamente después o al costado de la lista de ingredientes (FDA, 2022).

Basados en lo mencionado anteriormente se encontró que las etiquetas B, I y M, cumplen lo indicado por el CODEX declarando de forma clara el alérgeno presente en el producto, algunas de ellas tomaron como referencia lo establecido por FDA lo cual es válido ya que este aspecto no está regulado para nuestro país.

4.1.3. Evaluación de la declaración del contenido neto

En relación con la declaración del contenido neto los productos evaluados la mayoría de ellos declararon esta información correctamente.

Existen casos donde se colocó la información de contenido neto en la parte lateral, sin embargo, la NMP 001-2019 señala que la cantidad nominal del producto debe encontrarse en la cara de visualización principal.

Otra observación que se encontró fue que solo declararon el contenido neto del producto, en contraste a ello la NMP 001-2019, DS 040-2001 y al igual que CXS 1-1985 señalan que para los productos que se encuentran envasados en un medio líquido además de declarar el peso neto debe colocarse el peso escurrido. En lo que respecta a las unidades de medidas declaradas se encontraron conforme a lo establecido en el Anexo A en la NMP 001-2019 sin haberse incluido “s” ni puntos luego de los símbolos.

4.1.4. Evaluación de la declaración de nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador

El artículo 117 del DS N°007-98-SA señala que, “el contenido del rotulado debe ceñirse a las disposiciones establecidas en la norma metroológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados y contener la siguiente información mínima indicadas en el literal c y d. Así también, el artículo 150 del DS 040-2001-PE, establece en el literal d) que en la etiqueta del alimento se debe declarar el Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.

Por su parte, NMP 001-2019 Norma meteorológica para pre envases, señala que la etiqueta del producto debe declarar el nombre y la dirección completa del fabricante, envasador, distribuidor, exportador o vendedor responsable del pre envase. Sobre cualquier superficie en un tamaño, fuente, color, contraste con el fondo y ubicación de modo que resulte notorio y fácil de leer y de entender, en idioma castellano. Además, Cuando el producto no es fabricado ni envasado por la persona que asume la responsabilidad por el producto, el nombre puede ir acompañado de una frase que revele la conexión que dicha persona tiene con el producto, por ejemplo: “fabricado por...”, “importado por...”, o “envasado por...” .

Tabla 5: Declaración del nombre y dirección de fabricante, envasador, distribuidor o importador en etiquetas evaluadas

Producto	Términos empleados para declaración del nombre y dirección de fabricante, envasador, distribuidor o importador	
A	Envasado especialmente por: RUC: Dirección:	Distribuido por: RUC: Dirección:
B	Producido y envasado por: RUC: Dirección:	Para: RUC: Dirección:
C	Fabricado por: Dirección:	Importado por: Dirección: RUC:
D	Fabricado por: Dirección:	Importado por: Dirección: RUC:
E	Producido y envasado por: Dirección: RUC:	Distribuido por: Dirección: RUC:
F	Envasado especialmente por: RUC: Dirección:	Distribuido por: RUC: Dirección:
G	Envasado especialmente por: RUC: Dirección:	Importado y Distribuido por: RUC: Dirección:
H	Fabricado por: RUC: Dirección:	Producido y envasado exclusivamente para: RUC: Dirección:
I	Fabricado por: RUC: Dirección:	Fabricado para: RUC: Dirección:
J	Producido por: RUC: Dirección:	Para: RUC: Dirección:
K	Fabricado por: RUC: Dirección:	Producido para: RUC: Dirección
L	Producido por: RUC: Dirección:	Comercializado por: RUC: Dirección
M	Producido y envasado por: RUC: Dirección:	
N	Fabricado por: Dirección:	Importado por: Dirección: RUC:
Ñ	Producido y envasado por: RUC: Dirección:	

Se evaluó que los términos empleados en los productos A, C, D, E, F, G, H, I, K, L, M, N y Ñ revelaron claramente la relación entre la empresa que elabora y la que comercializa.

Se observó que la etiqueta del producto B, J e I, tal como lo muestra la tabla N° 5 no emplearon un término adecuado que precise la relación que existe con el productor, pudiendo emplear términos como “Distribuido por...”, “Vendido por...” y en el caso del producto “I” el término “Importado por...” términos que menciona la normativa con respecto a la declaración de esta información.

4.1.5. Evaluación de la declaración de fecha de Vencimiento y Lote

Para la evaluación de la fecha de vencimiento en el rotulado se tuvo en consideración lo señalado en el numeral 4.7.1 del Codex Stan 1-1985, donde indica que cuando un alimento deba ser consumido antes de una fecha determinada para garantizar su inocuidad y calidad la fecha deberá ir precedida de las palabras: “Consumir antes del <insertar fecha>” o “Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento <insertar fecha>” o “Consumir preferentemente antes del <insertar fecha>” o “Fecha de mejor calidad <insertar fecha>”, las mismas que deberán ser acompañadas de la fecha o una referencia al lugar donde aparece la fecha. Por su parte, el DS 040-2001 en el Artículo N°150 literal h) señala que deberá colocar la fecha de duración mínima, por consiguiente, será necesario colocar tanto la fecha de fabricación como la fecha de vencimiento de estos productos.

En relación a lo antes mencionado las etiquetas A, C, D, E, F, G, I, K, L, J, M y N, emplearon correctamente las palabras establecidas por el Codex Stan 1-1985, sin embargo, no precisaron la ubicación exacta en el envase donde se encuentra dicha información.

En lo que corresponde a la declaración de la fecha de producción es obligatoria para este tipo de productos, así como lo indica el DS. 040-2001, no obstante, en el grupo de etiquetas evaluadas solo fueron declaradas en las etiquetas de los productos “B y M”, como se aprecia en la Tabla 6 donde se detallan los términos empleados, aunque no emplearon los términos establecidos en el literal viii) de la subsección 4.7.1 del CODEX 1-1985 donde señala que podrá utilizarse las frases “Fecha de fabricación” o una “Fecha de envasado” para indicar esta información.

En el caso de la etiqueta K como se observa en la Tabla 6 no declaró ninguna información con referencia a la fecha de fabricación ni de fecha vencimiento en su rotulado a pesar de ser obligatoria.

Con respecto a la declaración del lote en las etiquetas de los productos C, E y L así como lo indica la Tabla 6 solo cumplieron con la declaración de esta información en el etiquetado del producto.

Cabe precisar que en la parte superior de la tapa de todos los productos que fueron evaluados se encontraba codificada tanto la fecha de fabricación, la fecha de vencimiento y lote. A pesar de ello es obligatorio según normativa colocar la referencia de la ubicación de esta información en el rótulo.

Tabla 6: Declaración de declaración de fecha de vencimiento en las etiquetas evaluadas

Producto	Declaración de fecha de vencimiento
A	Fecha de vencimiento: Ver impresión de envase.
B	Fecha de producción: Ver en la tapa Fecha de vencimiento: Ver en la tapa
C	Consumir antes de/ Lote: Ver en el envase.
D	Fecha de vencimiento: Ver en el envase.
E	Fecha de vencimiento y lote: Ver en el envase.
F	Vencimiento: Ver impresión en el envase
G	Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.
H	Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en la tapa.
I	Fecha de vencimiento: Ver envase.
J	Ver fecha de vencimiento en el envase
K	No indica información en la etiqueta
L	Lote y fecha de vencimiento ver en la lata del envase
M	Fecha de producción: Ver en la tapa Fecha de vencimiento: Ver en la tapa
N	Fecha de vencimiento: Ver en el envase
Ñ	Fecha de vencimiento: Ver en el envase

En lo que respecta al codificado de la fechas en las latas de conservas evaluadas esta tal como lo precisa literal vi) de la subsección 4.7.1 del CODEX 1-1985)de la subsección

4.7.1 del CODEX 1-1985 El día y el año deberán declararse con números no codificados expresando el año con dos o cuatro dígitos, el mes deberá declararse con letras, caracteres o números, cuando solo se utilicen números para declarar la fecha o cuando el año solo exprese con dos dígitos la autoridad competente determinará si se deberá dar la secuencia de día, mes y año con abreviaturas adecuadas que acompañen el marcado de fecha (ejemplo: DD/MM/AAAA) o (AAAA/DD/MM).

4.1.6. Evaluación de la declaración de verificación del Registro Sanitario

En el artículo 117 del DS 007-98 en el numeral e) señala que el rotulado de alimentos debe contener como parte obligatoria de su información, entre otros, el número de registro sanitario. En contraste, el artículo 150 del DS 040-2001-PE no lo menciona como parte obligatoria en el contenido de las etiquetas. Sin embargo, según lo señalado por la 007-98 se debe considerar como información mínima en el etiquetado.

El protocolo técnico de registro sanitario “PR-SANIPES/IH-09” establece lo siguiente respecto al registro sanitario que otorga el SANIPES.

N° de REGISTRO SANITARIO: Representa el código expedido al producto y a la planta procesadora.

Ejemplo: RSPNPAPPCN0108SANIPES*

*RSPN: Registro Sanitario de Producto Nacional

*PAPP: Pesquera ABCD, Paita, Piura.

*CN/CG/HP/FR/AH: Conservas/ Congelado/ Harina de Pescado/ Fresco- refrigerado / Ahumado.

*0108: Número correlativo asignado al producto (01), número de año 2008 (08).

Para la evaluación del Registro Sanitario en las etiquetas se contrastó el código de registro sanitario en el certificado de protocolo técnico para registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas (PTRS), en él se verificó que todos los registros evaluados se encontraban vigentes, los mismos que corresponden al producto conserva de pescado por la codificación CN; así también se identificó la procedencia de los productos C, G, I y N los mismos que son importados por la codificación PI.

De otro lado, en la evaluación de la terminología que se empleó para informar sobre el registro sanitario los productos B, C, D, E, H, I, J, K, L y N, fueron: Reg. Sanit, Reg. San.,

RSA y Registro Sanitario, se verificó que estos términos no implican ningún incumpliendo con la normativa ya que la norma no ha precisado el término con el debería de ser declarado esta información para este tipo de productos.

En contraste los productos A, F, G, M y Ñ tal como se indica en la Tabla 7 no emplearon ninguna terminología para informar sobre que el código colocado refiere al registro sanitario; a pesar que la normativa no precise la forma en la que debió declararse esta información esta debió clara y de fácil comprensión para el consumidor, así como lo señala el artículo 2 del código de defensa al consumidor. Por lo que debería emplearse una palabra que haga referencia que se trata del código de registro sanitario.

Tabla 7: Declaración y verificación del registro sanitario en las etiquetas evaluadas

Producto	Término que antepone al Registro sanitario	Código de registro sanitario
A	Ninguno	RSPNX1XCNXXXXXSANIPES
B	Reg. Sanit.	RSPNX2XCNXXXXXSANIPES
C	Reg. San.	RSPIX3XCNXXXXXSANIPES
D	Reg. San.	RSPNX4XCNXXXXXSANIPES
E	Reg. Sanit.	RSPNX5XCNXXXXXSANIPES
F	Ninguno	RSPNX6XCNXXXXXSANIPES
G	Ninguno	RSPIX7XCNXXXXXSANIPES
H	RSA	RSPNX8XCNXXXXXSANIPES
I	Reg. San.	RSPNX9XCNXXXXXSANIPES
J	Registro Sanitario	RSPNX10XCNXXXXXSANIPES
K	Reg. Sanit.	RSPNX11XCNXXXXXSANIPES
L	Reg. San.	RSPNX12XCNXXXXXSANIPES
M	Ninguno	RSPNX13XCNXXXXXSANIPES
N	Reg. San.	RSPIX14XCNXXXXXSANIPES
Ñ	Ninguno	RSPNX15XCNXXXXXSANIPES

4.1.7. Evaluación de las condiciones especiales de conservación.

Basándonos en lo establecido por el artículo 150 del DS 040-2001, que menciona en el literal i) que es obligatorio declarar las condiciones de almacenamiento. De otro lado subsección del 4.7.2 del Codex Stan 1-1985, menciona se indicarán en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales necesarias para la conservación del alimento cuando estas se requieran para contribuir a la integridad del mismo; y en caso utilizarse

una marca de fecha, la validez de la fecha dependerá del cumplimiento de estas condiciones. De acuerdo con ello todas las etiquetas de los productos evaluados cumplieron al colocar esta información como se aprecia en la Tabla 8.

Tabla 8: Declaración de las condiciones especiales de conservación e instrucciones de uso en los productos evaluados

Producto	Condiciones Especiales de Conservación
A	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar el contenido de refrigeración.
B	Consérvese en un lugar fresco, ventilado, seco y bajo techo. Una vez abierto vaciar el contenido en otro envase y refrigerar.
C	Condiciones de almacenamiento: Mantener el producto en lugar fresco y seco. Después de abierto vaciar el contenido en otro envase y refrigerar.
D	Condiciones de almacenamiento: Mantener el producto en lugar fresco y seco. Después de abierto vaciar el contenido en otro envase y refrigerar.
E	Mantener en lugar fresco y seco, una vez abierto el envase conservar refrigerado.
F	Conservar en un lugar seco y fresco. Una vez abierto conservar el contenido en refrigeración.
G	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar el contenido en refrigeración.
H	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener refrigerado.
I	Mantener en lugar fresco y seco, una vez abierto el envase conservar refrigerado
J	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar el contenido en refrigeración.
K	Conservar en un lugar fresco ventilado, seco y bajo techo una vez abierto vaciar el contenido en otro envase y refrigerar.
L	Condiciones de almacenamiento: Almacenar el envase en un lugar fresco y a temperatura de ambiente. Instrucciones: Una vez abierto vaciar el contenido en otro envase refrigerado.
M	Consérvese en un lugar fresco, seco y bajo techo. Abierto vaciar el contenido en otro envase y refrigerar
N	Mantener el producto en lugar fresco y seco. Después de abierto vaciar el contenido en otro envase y refrigerar.
Ñ	Mantener en lugar fresco y seco, una vez abierto el envase conservar refrigerado

4.1.8. Evaluación de la declaración sobre las instrucciones de uso

En relación a la evaluación sobre instrucciones de uso declaradas en las etiquetas evaluadas, estas fueron revisadas según lo señalado en el numeral 4.8 del Codex Stan 1- 1985 la cual establece que las etiquetas de los productos deben contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para

asegurar una correcta utilización del alimento. Por su parte el DS040-2001 en el literal j) menciona como obligatorio la declaración de las instrucciones de uso.

Respecto a las etiquetas de conservas de pescado evaluadas los productos H y N, consignaron la declaración del modo de uso indicando una receta, en contraste, existen etiquetas que no realizaron esta declaración, por tanto, estarían incumpliendo lo señalado en el DS. 040-2001 que indica su obligatoriedad para este tipo de productos.

4.2. Evaluación de información no obligatoria o voluntaria

4.2.1. Evaluación de las declaraciones nutricionales y saludables con respecto al rotulado de productos pesqueros

Con respecto a las etiquetas de los productos “conservas de pescado” evaluados, en la mayoría de ellos encontraron las siguientes afirmaciones con respecto a sus propiedades nutricionales indicándose que el producto era “rico en Omega 3”, “Alto en proteínas”, “Contiene Omega 3 y 6”, “Fuente de proteínas”, entre otras, respecto a ello el Codex en la Directrices para Declaraciones sobre etiquetado nutricional CAC/GL 2-1985. Rev 2021, en la sección 2 menciona que por declaración de propiedades nutricionales cualquier declaración que afirme sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no solo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas grasas y carbohidratos, así como el contenido de vitaminas y minerales.

En este sentido al haberse realizado una declaración de una propiedad nutricional, los productos tenían la obligación de declarar la información nutricional. Al respecto los productos evaluados donde se realizaron afirmaciones nutricionales declararon la información nutricional del producto.

Tabla 9: Declaraciones de propiedades nutricionales y/o saludables en productos evaluados

Producto	¿Declara sobre sus propiedades nutricionales?	¿Qué propiedades declara?	Declara información nutricional
A	Si	Omega 3/ Alto contenido de proteínas	Si
B	Si	Omega 3	Si
C	Si	Contiene Omega 3	Si
D	Si	Contiene Omega 3	Si
E	Si	Contiene Omega 3	Si
F	Si	Contiene Omega 3 y Omega 6	Si
G	Si	Contiene Omega 3 DHA y EPA	Si
H	Si	Bajo en Grasas	Si
I	Si	Contiene Omega 3/Alto en proteínas	Si
J	Si	Contiene Omega 3/Rico en hierro y vitamina E	Si
K	Si	Contiene Omega 3	Si
L	Si	Contiene Omega 3	Si
M	Si	Contiene Omega 3 y 6/ Rica en vitaminas B, D, E y Omega 3	Si
N	NO	NO	Si
Ñ	Si	Contiene Omega 3	Si

- Con respecto a la evaluación de los términos empleados en la tabla nutricional:**

Con respecto a la declaración de información nutricional se evidenció que en las etiquetas de los productos “A, E, F, L y M”, declaran los nutrientes bajo el título incorrecto, Tal como lo muestra el Anexo 1, ya que la directriz CXG 2-1985, señala en la sección 2 que debe estar bajo el título de “Información nutricional”.

Tabla 10: Títulos empleados incorrectamente para la declaración de información nutricional

Producto	Título empleado
A	Datos de nutrición
E	Valores de Nutrición
F	Datos de nutrición
L	Trozos de Atún aceite vegetal
M	Valor Nutricional

Teniendo como base lo señalado en la CXG 2-1985, en la subsección 3.2.1 precisa que el listado de nutrientes debe declararse el Valor energético, las cantidades de

proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, sodio y azúcares totales; la cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

Asimismo, el numeral 3.4.7 indica que cuando se declaren la cantidad y/o tipo de Ácido graso, esta declaración deberá seguir inmediatamente del contenido total de grasas, de conformidad con la sección 3.4.3

Deberá usarse los siguientes

Tabla 11: Orden para declaración de ácidos grasos

Contenido total de grasa		...	g
De los cuales	Ácidos grasos saturados	...	g
	Ácidos grasos - trans	...	g
	Ácidos grasos monoinsaturados	...	g
	Ácidos grasos poliinsaturados	...	g
Colesterol		...	mg

FUENTE: (CXG 2-1985,2021)

La etiqueta “K”, solo declaró los siguientes nutrientes Proteínas, grasas y Valor calórico, en contraste, a lo señalado en la directriz CXG 2-1985. En ella no se realizó correctamente la declaración de la información nutricional; ya que no incluyó el listado de nutrientes mínimo y la cantidad de omega 3 que menciona contiene el producto para poder utilizar dicha declaración nutricional.

En las etiquetas “B, C y D” realizaron la declaración del listado de nutrientes mínimo, sin embargo, no realizó la declaración del nutriente “Ácido graso Omega 3” en la tabla nutricional que mencionan contiene el producto.

Para el caso de las etiquetas “A, C, D, F, G, I, J, K, L y M” adicional a la lista de nutrientes mínima obligatoria en el etiquetado nutricional debió incluirse los nutrientes indicados en la Tabla 10, ya que cuando se declara la cantidad y/o tipo de ácido graso es obligatorio incluir esa información así lo señala el numeral 3.4.7 de la directriz CXG 2-1985.

El producto “J” menciona en la tabla nutricional la vitamina E y al hierro, debido a que realizó la declaración “Rico en hierro y Vitamina E”, con lo que cumplió lo indicado en la directriz CXG 2-1985. Que señala que cuando se realice la declaración de un nutriente este deberá ser incluido en la tabla nutricional.

Las etiquetas A, C, D, F, H, L y M evaluadas utilizaron términos tales como “Calorías”, “Energía total” para referirse al “Valor energético” (Directriz CXG 2-1985) o “Energía” (INS, 2012), siendo estos últimos los términos que debieron de emplearse.

En las etiquetas de los productos “B, C, D, E, H, I y L” declararon la cantidad de carbohidratos disponibles, empleando el término “Carbohidratos Totales”, cuando la Directriz CXG 2-1985 precisa que deberá declararse la presencia de Carbohidratos disponibles en la etiqueta como Carbohidratos.

Para el caso de la declaración de carbohidratos disponibles según lo señalado en el inciso 3.4.6 de la directriz CXG 2-1985 precisa que la presencia de carbohidratos disponibles deberá declararse en la etiqueta como “carbohidratos”, cuando se declaren los tipos de carbohidratos tal declaración deberá seguir inmediatamente a la del contenido total carbohidratos, la cantidad total de azúcares y cualquier otro constituyente de carbohidrato. Si bien en las etiquetas evaluadas se evidenció la declaración de este nutriente el término empleado no es como lo precisa la subsección de la directriz CXG 2-1985, asimismo, a pesar que no se realizó alguna declaración nutricional sobre la cantidad de azúcares o fibra dietética en algunos productos se declararon no siendo obligatorio colocar esta información.

La etiqueta del producto “J” declaró como parte de la declaración nutricional el % “humedad”, siendo esta una característica física química del producto por lo que no debió ser incluido como parte del etiquetado nutricional.

4.2.2. Evaluación de los Valores de nutrientes declarados en la tabla nutricional

La información sobre el Valor energético deberá expresarse en kJ y kcal, la cantidad de proteínas, carbohidratos y grasas que contienen los alimentos deberán expresarse en “g” y en las vitaminas y minerales la información numérica debe expresarse en unidades del sistema métrico y/o en porcentaje del valor de referencia de nutrientes. Estos valores deben ser contenidos por 100 g o por 100 ml, o por envase si este contiene una sola porción. Además, esta información podrá darse por ración cuantificada en la etiqueta, o por porción, si se indica el número de porciones que contiene el envase así como lo menciona la subsección 3.4 de la directriz CXG 2-1985.

Las etiquetas evaluadas A, B, C, D, E, F, G, H, I y J declararon con claridad el número de porciones y el contenido de sus nutrientes en una porción de envase, asimismo, los valores de los nutrientes fueron expresados en porcentajes con base al valor de referencia de nutrientes en los casos en que este se haya determinado lo cual está acorde a lo señalado en el numeral 3.4 de la directriz CXG 2-1985; en contraste para el caso del Omega 3, EPA Y DHA no declaró el % de valor diario debido a que no se ha establecido un VRN- ENT para este nutriente.

En el caso de la etiqueta “K” declaró el contenido de los nutrientes en parámetros máximo y mínimo, cuando los principios del etiquetado nutricional indican que la información que se precise tendrá por objeto suministrar un perfil adecuado de los nutrientes contenidos en el alimento. Además, de ello no declara el tamaño de porción y número de porciones. Por otro lado en el caso de los productos L y M si bien realizaron la declaración del contenido de sus nutrientes de manera exacta, no son claros al especificar la cantidad de producto que proporciona esa cantidad de nutrientes. Por ello estas etiquetas no cumplieron la finalidad de la directriz que señala que el etiquetado nutricional no describa un producto, ni presente información sobre el mismo, que sea de algún modo falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en cualquier respecto.

Los productos “E, G, J y M” no declararon correctamente las unidades de medida para las kilocalorías debiendo ser “kcal” según Sistema internacional de medidas

4.2.3. Evaluación de nutrientes sobre los cuales se ha realizado declaraciones de propiedades nutricionales

En el grupo de etiquetas evaluadas Tabla 9 se encontraron las siguientes declaraciones de propiedades nutricionales.

- Alto en Proteínas
 - Contiene Omega 3, DHA y EPA
 - Contiene Omega 3 y Omega 6
 - Fuente de proteínas
 - Bajo en grasa “Contiene 81 % menos grasa que el filete de atún en aceite vegetal y sal.”
 - Rico en Hierro
 - Rico en Vitamina E
 - Rico en Vitamina B
 - Rico en Vitamina D
-
- **Análisis del “Contenido básico” y “Contenido alto” de los nutrientes sobre los cuales se han realizado declaraciones nutricionales y saludables**

Basándonos en lo establecido en las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables CAC/GL 23-1997, se realizó los cálculos para la evaluación del contenido de cada nutriente sobre el cual realizó una declaración de propiedad nutricional y tiene un VRN, para ello se analizó si cumplían con el “Contenido básico” o “Contenido Alto” según las condiciones indicadas en el Anexo 4.

a. Nutrientes que CODEX ha establecido un VRN

- **Análisis contenido de proteína**

Para la evaluación del requerimiento del contenido de Proteína se utilizó lo señalado por el Codex en el Anexo 4, donde precisa que cumplir con el “contenido básico” este debe contener al menos el 5% VRN en 100 kcal o 10% VRN en 100g y para el contenido alto debe contener al menos 10% VRN en 100 kcal o 20 % VRN en 100 g. Para los cálculos se tuvo en cuenta el VRN-N para la proteína es 50g según lo establecido por Codex como figura en el Anexo 2.

Tabla 12: Cálculo para Contenido Básico de proteína

Nutriente	Valor diario recomendado por CODEX	5% VRN en 100 kcal	10% VRN en 100 g
Proteína	50 g	2.5 g	5 g

Tabla 13: Cálculo para Contenido alto de proteína.

Nutriente	Valor diario recomendado por CODEX	10% VRN en 100 kcal	20% VRN en 100 g
Proteína	50 g	5 g	10 g

- **Análisis contenido de Vitaminas**

Para la evaluación del requerimiento del contenido de vitaminas y minerales se utilizó lo señalado por el Codex en el Anexo 4, donde precisa que cumplir con el “contenido básico” este debe contener al menos el 5% VRN en 100 kcal o 10% VRN en 100 g y para el “contenido alto” debe contener al menos 10% VRN en 100 kcal o 30% VRN en 100 g.

– VRN-N para el mineral Hierro es 14mg.

Tabla 14: Cálculo para Contenido Básico de Hierro

Nutriente	Valor diario recomendado por CODEX	5% VRN en 100 kcal	15% VRN en 100 g
Hierro	14 mg	0.7mg	2.1 mg

Tabla 15: Cálculo para Contenido alto de Hierro

Nutriente	Valor diario recomendado por CODEX	10% VRN en 100 kcal	30% VRN en 100 g
Hierro	14 mg	1.4mg	4.2 mg

- VRN-N para la Vitamina D es 15 µg.

Tabla 16: Cálculo para Contenido Básico de Vitamina D

Nutriente	Valor diario recomendado por CODEX	5% VRN en 100 kcal	15% VRN en 100 g
Vitamina D	15 µg	0.75 µg	2.25 µg

Tabla 17: Cálculo para Contenido alto de Vitamina D

Nutriente	Valor diario recomendado por CODEX	10% VRN en 100 kcal	30% VRN en 100 g
Vitamina D	15 µg	1.5 µg	4.5 µg

- VRN-N para el Vitamina E es 9 mg.

Tabla 18: Cálculo para Contenido Básico de Vitamina E

Nutriente	Valor diario recomendado por CODEX	5% VRN en 100 kcal	15% VRN en 100 g
Vitamina E	9 mg	0.45 mg	1.35 mg

Tabla 19: Cálculo para Contenido alto Vitamina E

Nutriente	Valor diario recomendado por CODEX	10% VRN en 100 kcal	30% VRN en 100 g
Vitamina E	9 mg	0.9 mg	2.7 mg

b. Nutrientes que el CODEX no ha establecido un VRN

Aquellos nutrientes para los cuales el Codex no ha establecido un Valor de referencia VRN-N o VRN-ENT, como es el caso del “ácido graso Omega 3”, se tomó como referencia lo contemplado en la FDA o EFSA.

4.2.4. Evaluación sobre las Declaraciones Nutricional en el etiquetado de los productos evaluados

- **Declaración de propiedad nutricional: “Contenido Alto de proteínas”**

Los productos de la pesca son una fuente rica en proteínas por ello los productos “A”, “G” e “I” realizaron alegaciones sobre el contenido de este nutriente utilizando frases como “Alto contenido de proteínas”, “fuente de proteínas” y “Alto en proteínas” respectivamente. Por ello, se realizó la verificación de las condiciones para la utilización de la declaración sobre un alto contenido en proteínas, en la Tabla 13 indica que el producto debió declarar contener valores del nutriente proteína igual o superior al 5g en 100 kcal o 10 g en 100g. Siendo los valores de proteínas declarados en las etiquetas para el producto “A” 21 g en 100 g, el producto “I” 27 g en 100 g y el producto “G” 25 g en 100 g; las mismas que cumplen las condiciones para la utilización de dicha declaración.

- **Declaración de propiedad nutricional: “Contenido Alto de Hierro”**

El pescado es un alimento que contiene minerales tales como el hierro según FAO, la cantidad de este nutriente dependerá de la especie. Para el caso del producto “J” el cual alega ser “Rico en Hierro”, se evaluó las condiciones de utilización para ésta declaración lo cual exige que para que el producto sea fuente debe contener una cantidad de hierro mayor igual a 1.4 mg en 100 kcal o 4.2 mg en 100g así como lo indica la Tabla 14, sin embargo, la etiqueta evaluada declaró que contiene una cantidad igual a 1.06 mg en 100 g o 0.67 mg en 100 kcal. Si bien la cantidad de hierro en el de producto no cumplió con la cantidad mínima para la declaración “rico en Hierro”, su contenido de hierro si cumple las condiciones de la Tabla 14, lo cual permite la declaración solo sobre su contenido.

- **Declaración de propiedad nutricional: “Contenido Alto de Vitamina E”**

Se evaluó la fuente de Vitamina E en conservas de pescado, este nutriente proviene de fuente vegetal siendo el ingrediente aceite vegetal el cual puede aportar este nutriente. En los productos “J” y “M” declararon ser “rico en Vitamina E”, por ello correspondió verificar las condiciones de utilización para ésta declaración con respecto a ello la Tabla 19 señala que para la declaración de un alto contenido de

Vitamina E es necesario que el producto contenga una cantidad igual o mayor a 2.7 mg en 100 g o 0.9 mg en 100 kcal.

En la evaluación de la cantidad de este nutriente declarado en las etiquetas se verificó que el producto “J” consigna un contenido igual a 2.38 mg en 100 g o 1.5 mg en 100 kcal, por tanto, cumple condiciones para la alegación empleada. En caso contrario el producto “M” no declara la cantidad de Vitamina E en la tabla nutricional lo cual no brinda la información adecuada al consumidor.

- **Declaración de propiedad nutricional: “Contenido Alto de Vitamina D”**

El ingrediente pescado es la fuente de Vitamina D para estos productos, La etiqueta “M” declaró ser “Rico en Vitamina D”, por lo que correspondió verificar las condiciones para su utilización de ésta declaración con respecto a ello la Tabla 17, señala que debe contener al menos 1.5 µg en 100 kcal o 4.5 µg en 100g, no obstante, la etiqueta “M” no declara la cantidad de Vitamina D en el producto en la tabla nutricional, a pesar de ser un requerimiento obligatorio así como lo consigna la Directriz CXG 2-1985.

- **Declaración nutricional: “Contenido Alto de Vitamina B”**

El pescado es un alimento que contiene algunas vitaminas del complejo B tales como B1, B2, B3, B6 y B12. El producto “M” declaró en su rotuló ser “Rico en Vitamina B”, sin embargo, esta alegación fue empleada incorrectamente ya que debió precisar la Vitamina B que declara contener, asimismo, en la tabla nutricional tampoco indica ninguna Vitamina del tipo B. Especificar el tipo Vitamina B que se desea declarar es importante ya que para cada una se ha determinado un valor diario de referencia tal como se detalla en el Anexo 2, a partir de cuales permitirán establecer las condiciones para que sean declaradas en la etiqueta.

- **Declaración nutricional “Contiene Ácido graso Omega 3”**

El pescado es fuente de ácido graso omega 3, por ello el uso de esta declaración nutricional en muchos productos pesqueros. Para la evaluación de las etiquetas de

conservas de pescado que realizaron la alegación “Contiene Omega 3”, no se recurrió al CODEX ya que este no ha establecido un valor de referencia para este nutriente ni las condiciones para declararlo en el etiquetado de alimentos. Por ello se tomó como referencia las condiciones señaladas por La Commission Regulation (EU) No 116/2010 para el empleo la declaración como fuente de ácidos grasos Omega 3, las cuales son las siguientes:

- El producto deberá contener al menos 0,3 g de ácido alfa-linolénico (Omega 3) por 100 g y por 100 kcal.
- O contener al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentaenoico (EPA) y ácido docosahexaenoico (DHA) por 100 g y por 100 kcal.

La evaluación de la alegación se realizó en función al contenido de Ácido graso Omega 3 en los productos “A, E, F, G, I, J, L y Ñ”, que declararon el contenido de este nutriente en la tabla nutricional. En el caso del producto G declaró contener 0.18 g de ácido alfa-linolénico en 100g, por tanto, no cumplió con la condición del primer enunciado para realizar la declaración del nutriente Omega 3. En contraste los demás productos declararon contener más de 0.3 g de ácido alfa - linolénico cumpliendo lo estipulado para realizar la alegación.

En base al segundo enunciado se evaluaron los productos “E, G y Ñ” que fueron los únicos que declararon el contenido de EPA y DHA; para los productos E y Ñ la sumatoria de su contenido de estos ácidos grasos son mayores a 40 mg en 100 g; sin embargo, en el caso de “G” menciona el contenido de EPA igual 0.

Tabla 20: Declaración de contenido de EPA, DHA y ácido Omega 3 en productos evaluados

Producto	Contenido en 100 g		
	EPA	DHA	OMEGA 3
A	VND	VND	0.99g
B	VND	VND	VND
C	VND	VND	VND
D	VND	VND	VND
E	0.1g	0.4g	0.5g
F	VND	VND	0.46g
G	0g	0.14g	0.18g
I	VND	VND	0.56g
J	VND	VND	0.44g
K	VND	VND	VND
L	VND	VND	1.25g
M	VND	VND	VND
N	VND	VND	VND
Ñ	0.1g	0.4g	0.5g

*VND: Valor No Declarado.

4.2.5. Declaraciones de propiedades de comparativas de nutrientes

Cuando se habla de este tipo de declaración se compara los niveles de nutrientes y/ o valor energético de dos o más alimentos (CXG-023-1997). En el análisis se evidenció este tipo de declaración en la etiqueta del producto “H” la cual realizó una declaración comparativa con respecto a su contenido de grasas de la siguiente manera:

“BAJO EN GRASAS*

***Contiene 81 % menos grasa que el filete de atún en aceite vegetal y sal.”**

Se procedió a la evaluación en base a lo mencionado en la subsección 6.1 de la directriz CXG-023-1997, en la declaración de comparación que se realizó en la etiqueta del producto “H” se identificó claramente con que producto se realizó la comparación del contenido de grasa del producto “Filete de Atún en agua y Sal”, asimismo, es preciso mencionar que ambas son la misma presentación de pescado en distinto líquido de gobierno.

De otro lado se identificó fácilmente que la cantidad de la diferencia del contenido de grasas entre “Filete de Atún en Agua y Sal” y “Filete de Atún en Aceite Vegetal y Sal” es de 81% por lo que cumplió con lo señalado en la subsección 6.2 de la directriz CXG-023- 1997.

Además, para el cumplimiento de la declaración de comparación realizada sobre la cantidad de grasas la subsección 6.3.1 de la directriz CXG-023-1997, señala que la diferencia relativa debe ser al menos 25% en el contenido de sodio y tener una diferencia absoluta mínima de grasas igual a 3g por 100 g en alimentos sólidos. En la Tabla 21 se evidencia que la alegación utilizada en el producto Filete de atún en agua y sal cumplió con las condiciones para la aplicación de esta declaración en su rotulado ya que presentó una diferencia absoluta de 3.5 g y una diferencia relativa de 81%.

Tabla 21: Diferencia relativa y absoluta del contenido de grasa

Producto	Declaración en etiqueta en
	100 g
	Grasas (g)
Filete de atún en aceite vegetal y sal	4.3
Filete de atún en agua y sal	0.8
Diferencia Relativa (%)	81.4%
Diferencia Absoluta	3.5

4.3. Evaluación de aplicación de advertencias publicitarias

En los productos industrializados es obligatorio consignar la declaración de las advertencias publicitarias con respecto a los parámetros técnicos que limitan el contenido de azúcar, sodio, grasas saturadas y grasas trans (DS N°017-2017-SA).

Es preciso mencionar que para la evaluación de la aplicación de advertencias publicitarias en este trabajo solo se tomó como referencia lo declarado en las etiquetas, aunque para los productos “K y M” no se tuvo referencia sobre esta información ya que el primero no declaró la información en la tabla nutricional y en el segundo no precisó con claridad en base a que porción está declarando los nutrientes. Se debe tener en cuenta que la evaluación de estos parámetros debe realizarse sobre los reportes de nutrientes del laboratorio.

Tabla 22: Parámetros de sodio, Grasas Saturadas, Grasas Trans y Azúcares en productos evaluados en 100 g

Producto	Parámetros en 100 g			
	Sodio (mg)	Grasas Saturadas(g)	Grasas Trans (g)	Azúcares (g)
A	320	2.5	0	0
B	261.7	3.4	0	0
C	340	1	0	0
D	390	1	0	0
E	287	3.83	0	0
F	350	1.5	0	0
G	290	0	0	0
H	350	0.3	0	0
I	275	1	0	0
J	161.89	1.12	0	0
L	380.3	3.5	0	0
N	480	3	0	ND
Ñ	261.9	2.4	0	0

Tabla 23: Parámetros básicos para la ampliación de advertencias publicitarias

Parámetros técnicos	Manual de advertencias Publicitarias
Sodio en alimentos sólidos	Mayor o igual a 400 mg/ 100 g
Azúcar total en alimentos sólidos	Mayor o igual a 10g/100g
Grasas Saturadas en alimentos sólidos	Mayor o igual a 4g /100g
Grasas Trans	Según Normativa Vigente

FUENTE: DS N°017-2017-SA

De acuerdo a las cantidades declaradas sobre contenido de azúcar, sodio, grasas saturadas y grasas trans en las etiquetas de los productos evaluados Tabla 22 solo el producto “N” que una cantidad igual a 480 mg en 100g supera el parámetro máximo para sodio según lo consignado en manual de advertencias publicitarias Tabla 23 que señala que para que la etiqueta del producto no aplique debe contener una cantidad menor a 400 mg en 100 g; por tanto, este producto debió incluir en su rotulo el octógono alto Sodio.

Ninguno de los productos evaluados declaró su contenido de grasas trans. Sin embargo, es preciso aclarar que si en los análisis físico químicos se determinará la presencia de grasas trans, se debería declarar aunque la cantidad sea mínima ya que la normativa peruana no establece un límite para considerarla como cero, en tal sentido debe que ser declarada

según lo indicado en el Artículo 36 del código de protección y defensa al consumidor donde menciona que para el etiquetado del alimento contengan un tipo de grasa considerada como trans debe advertirlo en su etiqueta, así como su porcentaje. Es preciso mencionar que la FDA establezca que si se tiene valores debajo de 0.5 g por porción se considera como 0, esto podría ser observado ya que el código de defensa al consumidor señala que debería declararse

V. CONCLUSIONES

1. En la evaluación de las etiquetas de los productos pesqueros se evidenció que no cumplían a cabalidad con la correcta declaración de la información obligatoria, debido a que existen muchos vacíos en la normativa que no permiten su aplicación de manera clara.
2. En la evaluación de las declaraciones de propiedades nutricionales se observó que existen etiquetas de productos pesqueros que la emplean incorrectamente, a pesar de cumplir con las condiciones para la comunicación de la presencia de algunos nutrientes. Esta situación conlleva a que la entidad autoritaria INDECOPI, pueda imponer una multa de hasta 250 UIT de no adecuarse a lo que establece en la norma.
3. La evaluación de los nutrientes sobre los cuales se realizaron declaraciones en el etiquetado se realizaron en base a lo señalado en el CODEX Alimentarius y para lo no establecido en él; como la declaración del Omega 3 se recurrió a lo indicado por entidades como EFSA la que cuenta con mayores regulaciones sobre la utilización de declaraciones de propiedades nutricionales en alimentos.

VI. RECOMENDACIONES

1. Las empresas que comercialicen, suministren y fabriquen alimentos deben ajustar los diseños planteados por el área de Marketing con base en temas regulatorios teniendo la finalidad que sus productos se encuentren correctamente rotulados para cumplir con los requerimientos exigidos por la autoridad competente y brindar al consumidor una adecuada información sobre el producto.
2. La normativa correspondiente a la declaración de advertencia publicitaria debe de contemplar declarar la información sobre la cantidad de azúcares, grasas trans, grasas saturadas o sodio, en caso el producto exceda los parámetros técnicos establecidos con la finalidad de brindar una mejor información a los consumidores.
3. Las entidades correspondientes deben evaluar alternativas para resaltar características nutricionales de los productos a través del etiquetado de tal modo que la información que sea más entendible al consumidor y pueda realizar elecciones más saludables

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AESAN. (15 de junio de 2021). Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables. Recuperado de https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/declaraciones_nutricionales_saludables.htm
- ANFACO-CECOPECA. (2012). Guía de las Cualidades Nutricionales de los Productos Procedentes de la Pesca Extractiva y de la Acuicultura: Binomio Riesgo-Beneficio. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/14-GuiaCualidades_Nutricionales_tcm7-248651_tcm30-285799.pdf
- Babio, N., López, L. y Salas, J. (2013) Análisis de la capacidad de elección de alimentos saludables por parte de los consumidores en referencia a dos modelos de etiquetado nutricional; estudio cruzado. <https://dx.doi.org/10.3305/nh.2013.28.1.6254>
- CAC/GL 23-1997. (2009). Declaraciones Nutricionales y Saludables. Recuperado de <https://www.fao.org/ag/humannutrition/33313033ebb12db9b719ac1c14f821f5ac8e36.pdf>
- Castro-González, M.I. (2002). Ácidos grasos omega 3: beneficios y fuentes. *Interciencia*, 27(3), 128-136. Recuperado de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-18442002000300005
- CODEX STAN 1-1985. (2018). Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Recuperado de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001s.pdf

CODEX STAN 119-1981. (2018). Norma para Pescados en Conserva. Recuperado de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B119-1981%252FCXS_119s.pdf

CODEX STAN 70-1981. (1995). Norma del Codex para el Atún y el Bonito en Conserva. Recuperado de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B70-1981%252FCXS_070s.pdf

CODEX STAN 192-1995. (2019). Norma General para los Aditivos Alimentarios. Recuperado de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B192-1995%252FCXS_192s.pdf

COMMISSION REGULATION (EU) No 116/2010. (9 de febrero de 2010). Amending Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council with regard to the list of nutrition claims. Recuperado de <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:037:0016:0018:EN:PDF>

CXG 2-1985. (2021). Directrices sobre etiquetado nutricional. Recuperado de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B2-1985%252FCXG_002e.pdf

Decreto Supremo N°017-2017-SA. Decreto Supremo que Aprueba el Reglamento de la ley N°30021 Ley de Promoción de la alimentación Saludable. Recuperado de https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/189851/189343_DS_017-2017-SA.PDF20180823-24725-1gajie4.PDF

Decreto Supremo N° 040-2001-PE. Aprueban Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas. Recuperado de http://www.sanipes.gob.pe/normativas/12_DECRETOSUPREMO040-2001-PE.pdf

Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Recuperado de http://www.digesa.minsa.gob.pe/Codex/D.S.007_98_SA.pdf

Decreto Supremo N°014-2021-PCM (10 de junio de 2021). Reglamento de organización y funciones del instituto nacional de defensa de la competencia y de la protección de la propiedad intelectual – INDECOPI. Recuperado de <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1940636/Texto%20integrado%20R OF%20Indecopi.pdf>

EFSA. (26 de junio de 2012). Scientific Opinion on the Tolerable Upper Intake Level of eicosapentaenoic acid (EPA), docosahexaenoic acid (DHA) and docosapentaenoic acid (DPA). Recuperado de <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2012.2815>

ESFA. (2022). Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Recuperado de https://european-union.europa.eu/institutions-law-budget/institutions-and-bodies/institutions-and-bodies-profiles/efsa_es

FAO. (4-8 de diciembre de 2017). Joint Fao/Who Food Standards Programme Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses. Recuperado de https://www.iffco.com/system/files/downloads/Report%20eWG%20on%20establishing%20NRV-NCD%20for%20EPA%20and%20DHA%20nf39_06e%20Nov%202017_EN.pdf

FAO. (2022a). Acerca del CODEX. Recuperado de <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

FAO. (2022b). Acerca de FAO. Recuperado de <https://www.fao.org/about/es/>

FAO. (2022c). Base de Datos en Línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA). Recuperado de <https://www.fao.org/gsfonline/index.html>

FDA. (Octubre de 2009). Guía de etiquetado de alimentos. Recuperado de <https://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/calidad/FDA-%20Guia-de-Etiquetado->

[2009.pdf](#)

FDA. (13 de septiembre 2018). FDA: Todo lo que Tienes que Saber. Recuperado de <https://www.globalstd.com/blog/fda-todo-lo-que-tienes-que-saber/>

FDA. (19 de junio de 2019). FDA Announces New Qualified Health Claims for EPA and DHA Omega-3 Consumption and the Risk of Hypertension and Coronary Heart Disease. Recuperado de <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-announces-new-qualified-health-claims-epa-and-dha-omega-3-consumption-and-risk-hypertension-and>

FDA. (Marzo de 2022). Diario y Porcentaje de Valor Diario: Cambios en las nuevas etiquetas de información nutricional y complementaria. Recuperado de <https://www.fda.gov/media/137914/download>

FUDE. (31 de octubre de 2017). Qué es la información nutricional. Recuperado de <https://www.educativo.net/articulos/que-es-la-informacion-nutricional-1136.html>

Instituto Nacional de Salud. (2012). Requerimientos de Energía para la Población Peruana. Recuperado de <https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/depydan/lamejorreceta/Requerimiento%20de%20energ%C3%ADa%20para%20la%20poblaci%C3%B3n%20peruana.pdf>

LEY N° 29571. Código de Protección y Defensa del Consumidor. Recuperado de <https://www.indecopi.gob.pe/documents/20195/177451/CodigoDProteccionyDefensaDelConsumidor%5B1%5D.pdf/934ea9ef-fcc9-48b8-9679-3e8e2493354e>

NTP 204.002:2011. (2016). Conservas de Pescado. Clasificación de acuerdo a la presentación. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/540131070/NTP-204-002>

Norma Metrológica Peruana 001-2019. Requisitos para el etiquetado de productos preenvasados. Recuperado de

https://members.wto.org/crnattachments/2020/TBT/PER/20_0435_01_s.pdf

OMS. (2018). Alimentación sana. Recuperado de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA EJECUTIVA N° 055-SANIPES/PE. (2019). Norma para la sanidad, certificación y registro sanitario de los recursos y productos hidrobiológicos, alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura. Recuperado de https://www.sanipes.gob.pe/documentos_sanipes/rde/2019/573c7fc8b38366e69cd636f27a820c0b.pdf

SANIPES. (2020a). Informe de Evaluación de Implementación al I Semestre del Plan Operativo Institucional 2020 Modificado Versión 01. Recuperado de http://www.sanipes.gob.pe/transparencia/Evaluacion_POI_2020_I_SEMSANIPES.pdf

SANIPES. (2022b). Registro Sanitario. Recuperado de http://200.123.30.75/emitidos-tramitados/grid_dbo_Consulta_RegistroSanitario_ProductosHidro_desa

VIII. ANEXOS

Anexo 1: Aditivos alimentarios permitidos en Conservas de Pescado

FUNCIONALIDAD	CÓDIGO SIN Y NOMBRE ADITIVO	DOSIS MÁXIMA EN EL PRODUCTO FINAL
Espesantes o agentes gelificantes (en el medio de envasado exclusivamente)	400 Acido algínico 401 Alginato de sodio 402 Alginato de potasio 404 Alginato de calcio 406 Agar 407 Carragaenina y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluido el furcellaran) 407a Alga <i>euchema</i> elaborada 410 Goma de algarrobo 412 Goma guar 413 Goma de tragacanto 415 Goma xantán 440 Pectinas (amidadas y no amidadas) 466 Carboximetilcelulosa sódica	BPF
Almidones modificados (químicamente)	1401 Almidones tratados con ácido (incluidas dextrinas blanca y amarilla) 1402 Almidones tratados con álcalis 1404 Almidón oxidado 1410 Fosfato de monoalmidón 1412 Fosfato de dialmidón 1413 Fosfato de dialmidón fosfatado 1414 Fosfato de dialmidón acetilado 1420 Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético 1421 Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo 1422 Adipato de dialmidón acetilado 1440 Hidroxipropil almidón 1442 Fosfato de hidroxipropil dialmidón	BPF
Acidificantes	260 Acido acético BPF 270 Acido láctico (L-, D- y DL-) 330 Acido cítrico Sólo para el atún y el bonito en conserva 450 i) Difosfato disódico	BPF 10 mg/kg, expresado como P205 (con inclusión de los fosfatos naturales)
Aromatizantes	Aceites con especias Extractos de especias Aromas de ahumado (soluciones naturales de humo y extractos de las mismas)	BPF

FUENTE: CXS 70-1981 (1995)

Anexo 2: Nutrientes para los cuales se ha establecido VRN-N

VITAMINAS	VRN-N
Vitamina A (μgRAE o RE)	800
Vitamina D (μg)	5 - 15*
Vitamina C (mg)	100
Vitamina K (μg)	60
Vitamina E (mg)	9
Tiamina (mg)	1,2
Riboflavina (mg)	1,2
Niacina (mg EN)	15
Vitamina B6 (mg)	1,3
Folato ($\mu\text{g EDF}$)	400
Vitamina B12 (μg)	2,4
Pantotenato (mg)	5
Biotina (μg)	30
MINERALES	
Calcio (mg)	1000
Magnesio (mg)	310
Hierro (mg)**	14 (15 % de absorción alimentaria; regímenes alimentarios diversificados ricos en carne, pescado o carne de ave de corral o ricos en frutas, verduras y hortalizas) 22 (10 % de absorción alimentaria; regímenes alimentarios ricos en cereales, raíces o tubérculos que incluyan algo de carne, pescado o carne de ave de corral o contengan algunas frutas, verduras y hortalizas)
Zinc (mg)**	11 (30% de absorción alimentaria; regímenes alimentarios mixtos y regímenes alimentarios ovolactovegetarianos que no se basan en granos de cereales integrales ni en harinas con un elevado grado de extracción (>90%) 14 (22 % de absorción alimentaria; regímenes alimentarios basados en cereales, con más de un 50% de la ingesta energética proveniente de granos de cereales o legumbres y una ingesta insignificante de proteínas de origen animal)
Yodo (μg)	150
Cobre(μg)	900
Selenio (μg)	60
Manganeso (mg)	3
Molibdeno(μg)	45
Fósforo	700
OTROS	
Proteínas (g)	50

FUENTE: (CXG 2-1985, 2021)

Anexo 3: Condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes – “Bajo contenido” o “Exento”

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES no más de
Energía	Bajo contenido	40 kcal (170kJ) por 100 g (sólidos) o 20 kcal (80 kJ) por 100 ml (líquidos)
	Exento	4 kcal por 100 ml (líquidos)
Grasas	Bajo contenido	3 g por 100 g (sólidos) 1,5 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) o 100 ml (líquidos)
Grasa saturadas	Bajo contenido	1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos) y 10 % de energía de grasa saturada
	Exento	0,1 g por 100 g (sólidos) 0,1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol	Bajo contenido	0.005 g por 100 g (sólidos) 0.005 g por 100 ml (líquidos) y, para ambas declaraciones menos de:1,5 g de
	Exento	grasa saturada por 100 g (sólidos)0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10 % de energía de grasa saturada
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) 0,5 g por 100 ml (líquidos)
Sodio	Bajo contenido	0,12 g por 100 g
	Contenido muy bajo	0,04 g por 100 g
	Exento	0.005 g por 100 g

FUENTE: (CAC/GL 23-1997, 2009)

Anexo 4: Condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes – “Contenido básico” o “Contenido Alto”

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES no menos de
Proteína	Contenido básico	10 % de VRN por 100 g (sólidos) 5 % de VRN por 100 ml (líquidos) o 5 % de VRN por 100 kcal (12 % de VRN por 1 MJ) o 10 % de VRN por porción de alimento
	Contenido alto	dos veces los valores del “contenido básico”
Vitaminas y minerales	Contenido básico	15 % de VRN por 100 g (sólidos) 7,5 % de VRN por 100 ml (líquidos) o 5 % de VRN por 100 kcal (12 % de VRN por 1 MJ) o 15 % de VRN por porción de alimento
	Contenido alto	dos veces los valores del “contenido básico”
Fibra dietética	Contenido básico	3 g por 100 g ³ o 1,5 g por 100 kcal o 10% del valor diario de referencia por porción ⁴
	Contenido alto	6 g por 100 g ³ o 3 g por 100 kcal o 20% del valor diario de referencia por porción ⁴

FUENTE: (CAC/GL 23-1997, 2009)

Anexo 5: Unidades De Medida y Símbolos (Normativo)

Tabla A.1 – Unidades de medida

Unidad	Símbolo ^{a)}
miligramo	mg
gramo	g
kilogramo	kg
tonelada	t
mililitro	mL o ml
centilitro	cL o cl
litro ^{b)}	L o l
micrómetro	μm
milímetro	mm
centímetro	cm
metro	m
milímetro cuadrado	mm^2
centímetro cuadrado	cm^2
decímetro cuadrado	dm^2
metro cuadrado	m^2
centímetro cúbico	cm^3
decímetro cúbico	dm^3
metro cúbico	m^3
^{a)} No se debe utilizar ni punto ni la letra “s” después de los símbolos.	
^{b)} El símbolo alternativo para litro, L, fue adoptado por la Conferencia General de Pesos y Medidas (CGPM) para evitar el riesgo de confusión de la letra l y el número 1.	

Nota: Las unidades de medida deben ser expresadas en letras o en símbolos. La Tabla A.1 proporciona la unidad y el símbolo apropiado para las mediciones.

Anexo 6: Producto "A" etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional																																																															
Producto A																																																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">DATOS DE NUTRICIÓN</th> </tr> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">Porciones por envase: 2</th> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Tamaño por porción: 100g</th> <th style="text-align: center;">60 g</th> <th style="text-align: center;">%VD**</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorias (kcal)</td> <td style="text-align: center;">220</td> <td style="text-align: center;">132</td> <td style="text-align: center;">7%</td> </tr> <tr> <td>Calorias (kJ)</td> <td style="text-align: center;">920</td> <td style="text-align: center;">552</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td style="text-align: center;">14g</td> <td style="text-align: center;">8.4g</td> <td style="text-align: center;">11%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada</td> <td style="text-align: center;">2.5g</td> <td style="text-align: center;">1.5g</td> <td style="text-align: center;">2%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">0g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td style="text-align: center;">320 mg</td> <td style="text-align: center;">192mg</td> <td style="text-align: center;">10%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td style="text-align: center;">menos 1 g</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td style="text-align: center;">21g</td> <td style="text-align: center;">13g</td> <td style="text-align: center;">25%</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td style="text-align: center;">2mg</td> <td style="text-align: center;">1mg</td> <td style="text-align: center;">5%</td> </tr> <tr> <td>Omega 3</td> <td style="text-align: center;">990mg</td> <td style="text-align: center;">594mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Omega 6</td> <td style="text-align: center;">6720mg</td> <td style="text-align: center;">4032mg</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">**Los porcentajes de los valores diarios estan basados en una diara de 2000 kcal (8370KJ)</p>				DATOS DE NUTRICIÓN				Porciones por envase: 2				Tamaño por porción: 100g		60 g	%VD**	Calorias (kcal)	220	132	7%	Calorias (kJ)	920	552		Grasa Total	14g	8.4g	11%	Grasa Saturada	2.5g	1.5g	2%	Grasa Trans	0g	0g	0g	Sodio	320 mg	192mg	10%	Carbohidratos	menos 1 g	0g	0%	Fibra dietaria	0g	0g	0%	Proteína	21g	13g	25%	Hierro	2mg	1mg	5%	Omega 3	990mg	594mg		Omega 6	6720mg	4032mg	
DATOS DE NUTRICIÓN																																																																
Porciones por envase: 2																																																																
Tamaño por porción: 100g		60 g	%VD**																																																													
Calorias (kcal)	220	132	7%																																																													
Calorias (kJ)	920	552																																																														
Grasa Total	14g	8.4g	11%																																																													
Grasa Saturada	2.5g	1.5g	2%																																																													
Grasa Trans	0g	0g	0g																																																													
Sodio	320 mg	192mg	10%																																																													
Carbohidratos	menos 1 g	0g	0%																																																													
Fibra dietaria	0g	0g	0%																																																													
Proteína	21g	13g	25%																																																													
Hierro	2mg	1mg	5%																																																													
Omega 3	990mg	594mg																																																														
Omega 6	6720mg	4032mg																																																														

Anexo 7: Anexo 6 Producto “B” etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional																																				
<p>Producto B</p>	 <p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</p> <p>Porciones por envase: 2 aprox. Tamaño por porción: 100 g (1/2 lata aprox)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cantidad de porción</th> <th>100g</th> <th>%Valor Diario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>224,7</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>19.5</td> <td>39%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales (g)</td> <td>16.3</td> <td>21%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada (g)</td> <td>3.4</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans (g)</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa poliinsaturadas (g)</td> <td>9.6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas monoinsaturadas (g)</td> <td>3.3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td> <td>15.7</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>261.7</td> <td>13%</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Los % de valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal para adultos y niños de 4 a más años. Valores referenciales Tabla nutrición elaborada en cumplimiento de la Ley N°30021 Ley de la promoción de la alimentación saludable</p>	Cantidad de porción	100g	%Valor Diario	Energía (kcal)	224,7	11%	Proteínas (g)	19.5	39%	Carbohidratos totales (g)	0	0%	Fibra dietaria (g)	0	0%	Grasas totales (g)	16.3	21%	Grasa saturada (g)	3.4	17%	Grasa trans (g)	0		Grasa poliinsaturadas (g)	9.6		Grasas monoinsaturadas (g)	3.3		Colesterol (mg)	15.7	5%	Sodio (mg)	261.7	13%
Cantidad de porción	100g	%Valor Diario																																			
Energía (kcal)	224,7	11%																																			
Proteínas (g)	19.5	39%																																			
Carbohidratos totales (g)	0	0%																																			
Fibra dietaria (g)	0	0%																																			
Grasas totales (g)	16.3	21%																																			
Grasa saturada (g)	3.4	17%																																			
Grasa trans (g)	0																																				
Grasa poliinsaturadas (g)	9.6																																				
Grasas monoinsaturadas (g)	3.3																																				
Colesterol (mg)	15.7	5%																																			
Sodio (mg)	261.7	13%																																			

Anexo 8: Producto “C” etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional
Producto C	 <p>La imagen muestra la etiqueta de un filete de atún Primor. El diseño es elegante con un fondo dorado y verde. El nombre 'PRIMOR' está en grandes letras verdes. Debajo, se indica 'CON ACEITE DE CALIFORNIA'. A la izquierda, un sello verde dice 'contiene Omega 3'. En la parte inferior, se especifica 'filete de atún'. A la derecha, se muestran los pesos: 'Peso neto 170g' y 'Peso escurrido 120g'. En la esquina inferior izquierda de la etiqueta, se encuentra un cuadro con la información nutricional.</p> <div data-bbox="831 820 1659 1219" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>Información Nutricional: Tamaño de porción: 100g de producto escurrido, porciones por envase: 1 aprox. Cantidad por porción: Calorías 140 kcal, grasa total 3g (4%VD) de los cuales: grasa saturada 1g (5%VD), Grasas trans ** 0g (ND), colesterol 50mg (17VD), Sodio 340 mg (17%VD), Carbohidratos Totales 0g (0%VD), PROTEINAS 29G (58%VD). Los porcentajes de valores diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 kcal. **Según normativa FDA (EEUU) contenido de grasas trans menor a 0.5 g por porción puede ser declarado como 0g. ND: Valor no Determinado. *</p> </div>

Anexo 9: Producto “D” etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional
Producto D	 <p>Información Nutricional: Tamaño de porción: 100g de producto escurrido. porciones por envase: 1 aprox. Cantidad por porción: Calorías 130, Calorías de Grasa 35, Grasa Total 4g (6% VD), de las cuales: Grasa Saturada 1g (5% VD), Grasa trans 0g** (ND), Sodio 390mg (20% VD), Carbohidratos Totales 0g (0% VD), Proteína 24g (58% VD). Los porcentajes de valores diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 calorías. **Según normativa FDA (EEUU), contenido de grasas trans menor a 0.5g por porción puede ser declarado como 0g. ND: Valor no Determinado. *</p>

Anexo 10: Producto “E” etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional																																																																								
<p>Producto E</p>																																																																									
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Valores Nutricionales</th> <th colspan="3" style="text-align: center;">Porciones por envase 2 aprox</th> </tr> <tr> <th colspan="3"></th> <th colspan="3" style="text-align: center;">Tamaño por porción: 100g (1/2 lata aprox)</th> </tr> <tr> <th style="text-align: left;">Cantidad por Porción</th> <th style="text-align: center;">100g</th> <th style="text-align: center;">%Valor Diario</th> <th style="text-align: left;">Cantidad por Porción</th> <th style="text-align: center;">100g</th> <th style="text-align: center;">%Valor Diario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">276.7</td> <td style="text-align: center;">14%</td> <td>Coolesterol (mg)</td> <td style="text-align: center;">36.4</td> <td style="text-align: center;">12%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td style="text-align: center;">22.5</td> <td style="text-align: center;">29%</td> <td>Sodio (mg)</td> <td style="text-align: center;">287</td> <td style="text-align: center;">12%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td style="text-align: center;">3.83</td> <td style="text-align: center;">19%</td> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">0.1</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td></td> <td>Fibra Dietaria (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td style="text-align: center;">13.1</td> <td></td> <td>Azucares Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td style="text-align: center;">5.52</td> <td></td> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">38%</td> </tr> <tr> <td>Omega 3 (g)</td> <td style="text-align: center;">0.5</td> <td></td> <td>Calcio (mg)</td> <td style="text-align: center;">2047</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> <tr> <td>EPA (g)</td> <td style="text-align: center;">0.1</td> <td></td> <td>Hierro (mg)</td> <td style="text-align: center;">0.3</td> <td style="text-align: center;">2%</td> </tr> <tr> <td>DHA (g)</td> <td style="text-align: center;">0.4</td> <td></td> <td>Fosforo (mg)</td> <td style="text-align: center;">150</td> <td style="text-align: center;">15%</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">* Los % de valores diarios están basados en una dieta de 2000 Kcal. Valores referenciales</p>	Valores Nutricionales			Porciones por envase 2 aprox						Tamaño por porción: 100g (1/2 lata aprox)			Cantidad por Porción	100g	%Valor Diario	Cantidad por Porción	100g	%Valor Diario	Energía (Kcal)	276.7	14%	Coolesterol (mg)	36.4	12%	Grasa Total (g)	22.5	29%	Sodio (mg)	287	12%	Grasa Saturada (g)	3.83	19%	Carbohidratos Totales (g)	0.1	0%	Grasa Trans (g)	0		Fibra Dietaria (g)	0	0%	Grasa Poliinsaturada (g)	13.1		Azucares Totales (g)	0		Grasa Monoinsaturada (g)	5.52		Proteínas (g)	19	38%	Omega 3 (g)	0.5		Calcio (mg)	2047	0%	EPA (g)	0.1		Hierro (mg)	0.3	2%	DHA (g)	0.4		Fosforo (mg)	150	15%
Valores Nutricionales			Porciones por envase 2 aprox																																																																						
			Tamaño por porción: 100g (1/2 lata aprox)																																																																						
Cantidad por Porción	100g	%Valor Diario	Cantidad por Porción	100g	%Valor Diario																																																																				
Energía (Kcal)	276.7	14%	Coolesterol (mg)	36.4	12%																																																																				
Grasa Total (g)	22.5	29%	Sodio (mg)	287	12%																																																																				
Grasa Saturada (g)	3.83	19%	Carbohidratos Totales (g)	0.1	0%																																																																				
Grasa Trans (g)	0		Fibra Dietaria (g)	0	0%																																																																				
Grasa Poliinsaturada (g)	13.1		Azucares Totales (g)	0																																																																					
Grasa Monoinsaturada (g)	5.52		Proteínas (g)	19	38%																																																																				
Omega 3 (g)	0.5		Calcio (mg)	2047	0%																																																																				
EPA (g)	0.1		Hierro (mg)	0.3	2%																																																																				
DHA (g)	0.4		Fosforo (mg)	150	15%																																																																				

Anexo 11: Producto “F” etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional																																																												
Producto F	 <table border="1" data-bbox="504 813 1944 1273"> <thead> <tr> <th colspan="4">Datos de nutrición</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Porciones por envase: 2</th> <th colspan="2"></th> </tr> <tr> <th>Tamaño de porción:</th> <th>100 g</th> <th>60g</th> <th>%VD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>210</td> <td>126</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>880</td> <td>528</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td>10g</td> <td>6.0g</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada</td> <td>1.5g</td> <td>0.9g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans</td> <td>0g</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>350mg</td> <td>210mg</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>0g</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>0g</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>21g</td> <td>13g</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>2 mg</td> <td>1 mg</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Omega 3</td> <td>2mg</td> <td>1mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Omega 6</td> <td>4170mg</td> <td>2502mg</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8370KJ)</p>	Datos de nutrición				Porciones por envase: 2				Tamaño de porción:	100 g	60g	%VD*	Calorías (kcal)	210	126	6%	Calorías (kcal)	880	528		Grasa Total	10g	6.0g	8%	Grasa Saturada	1.5g	0.9g	1%	Grasa trans	0g	0g	0%	Sodio	350mg	210mg	11%	Carbohidratos	0g	0g	0%	Fibra dietaria	0g	0g	0%	Proteína	21g	13g	25%	Hierro	2 mg	1 mg	5%	Omega 3	2mg	1mg		Omega 6	4170mg	2502mg	
Datos de nutrición																																																													
Porciones por envase: 2																																																													
Tamaño de porción:	100 g	60g	%VD*																																																										
Calorías (kcal)	210	126	6%																																																										
Calorías (kcal)	880	528																																																											
Grasa Total	10g	6.0g	8%																																																										
Grasa Saturada	1.5g	0.9g	1%																																																										
Grasa trans	0g	0g	0%																																																										
Sodio	350mg	210mg	11%																																																										
Carbohidratos	0g	0g	0%																																																										
Fibra dietaria	0g	0g	0%																																																										
Proteína	21g	13g	25%																																																										
Hierro	2 mg	1 mg	5%																																																										
Omega 3	2mg	1mg																																																											
Omega 6	4170mg	2502mg																																																											

Anexo 12: Producto “G” etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional																																							
Producto G	 <table border="1" data-bbox="817 798 1608 1093"> <thead> <tr> <th colspan="3">Porciones por envase: 1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tamaño de porción:</td> <td>100g</td> <td>%VD*</td> </tr> <tr> <td>Energía</td> <td>110 Kcal</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td>0.5 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>290 mg</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>25g</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>Fósforo</td> <td>150mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Omega 3</td> <td>180mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>EPA</td> <td>0g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>DHA</td> <td>140 mg</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="840 1109 1590 1181">(*)% Valores diarios (VD) por día en porción basado en una dieta de 2000 kcal. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (1= Sin aceite añadido (2) 110 kilocalorías por cada 100 g.</p>	Porciones por envase: 1			Tamaño de porción:	100g	%VD*	Energía	110 Kcal	6%	Grasa Total	0.5 g		Grasa Saturada	0 g		Grasas Trans	0 g		Sodio	290 mg	15%	Carbohidratos	0g	0%	Proteína	25g	50%	Fósforo	150mg		Omega 3	180mg		EPA	0g		DHA	140 mg	
Porciones por envase: 1																																								
Tamaño de porción:	100g	%VD*																																						
Energía	110 Kcal	6%																																						
Grasa Total	0.5 g																																							
Grasa Saturada	0 g																																							
Grasas Trans	0 g																																							
Sodio	290 mg	15%																																						
Carbohidratos	0g	0%																																						
Proteína	25g	50%																																						
Fósforo	150mg																																							
Omega 3	180mg																																							
EPA	0g																																							
DHA	140 mg																																							

Anexo 13: Producto "H" etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional																																																																								
Producto H	 <table border="1" data-bbox="721 799 1794 1225"> <thead> <tr> <th colspan="4">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Tamaño de porción: 120g</td> <td colspan="2">Porciones por envase: Aprox.1</td> </tr> <tr> <th colspan="4">Cantidades por porción</th> </tr> <tr> <th>Energía (kcal/kJ)</th> <th colspan="3">118/501</th> </tr> <tr> <th></th> <th>100g</th> <th>Porción</th> <th>%RD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>0.8</td> <td></td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>0.3</td> <td></td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans (g)</td> <td><0.01</td> <td><0.01</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidos Grasos moniinsaturados (g)</td> <td>0.1</td> <td>0.1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidos grasos poliinsaturados (g)</td> <td>0.4</td> <td>0.5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acido eicosapentanoico (EPA) (mg)</td> <td>20</td> <td>24</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acido linolenico (mg)</td> <td><10</td> <td><10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acido docosahexanoico (DHA)(mg)</td> <td>350</td> <td>420</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td> <td>43</td> <td>52</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>350</td> <td>420</td> <td>21%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Azucars Totales (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>22.8</td> <td>27.4</td> <td>55%</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="721 1225 1151 1246">No es fuente significativa de fibra dietaria.</p> <p data-bbox="721 1270 1783 1334">Los porcentajes de requerimiento diario (%RD) indican en cuanto contribuye un nutriente en una porción de alimento para una dieta diaria. Se utilizan 2000 o 8370 kJ por día para consejos nutricionales generales. Aporte de nutriente expresados como % RD según CODEX /FDA/UE.</p>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL				Tamaño de porción: 120g		Porciones por envase: Aprox.1		Cantidades por porción				Energía (kcal/kJ)	118/501				100g	Porción	%RD	Grasa Total (g)	0.8		1%	Grasa Saturada (g)	0.3		2%	Grasas Trans (g)	<0.01	<0.01		Acidos Grasos moniinsaturados (g)	0.1	0.1		Acidos grasos poliinsaturados (g)	0.4	0.5		Acido eicosapentanoico (EPA) (mg)	20	24		Acido linolenico (mg)	<10	<10		Acido docosahexanoico (DHA)(mg)	350	420		Colesterol (mg)	43	52	17%	Sodio (mg)	350	420	21%	Carbohidratos totales (g)	0	0	0%	Azucars Totales (g)	0	0	0%	Proteínas (g)	22.8	27.4	55%
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																																																									
Tamaño de porción: 120g		Porciones por envase: Aprox.1																																																																							
Cantidades por porción																																																																									
Energía (kcal/kJ)	118/501																																																																								
	100g	Porción	%RD																																																																						
Grasa Total (g)	0.8		1%																																																																						
Grasa Saturada (g)	0.3		2%																																																																						
Grasas Trans (g)	<0.01	<0.01																																																																							
Acidos Grasos moniinsaturados (g)	0.1	0.1																																																																							
Acidos grasos poliinsaturados (g)	0.4	0.5																																																																							
Acido eicosapentanoico (EPA) (mg)	20	24																																																																							
Acido linolenico (mg)	<10	<10																																																																							
Acido docosahexanoico (DHA)(mg)	350	420																																																																							
Colesterol (mg)	43	52	17%																																																																						
Sodio (mg)	350	420	21%																																																																						
Carbohidratos totales (g)	0	0	0%																																																																						
Azucars Totales (g)	0	0	0%																																																																						
Proteínas (g)	22.8	27.4	55%																																																																						

Anexo 14: Producto "I" etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional																																													
Producto I	<div data-bbox="1144 411 1391 676" style="text-align: center;">  </div> <table border="1" data-bbox="667 735 1877 1155" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> <th rowspan="4" style="vertical-align: top; padding: 5px;"> *Contiene 672 mg de OMEGA 3 que proviene naturalmente del pescado. **Aporte referencial 32 g de proteína que proviene naturalmente del pescado (en 120g de peso escurrido). Valor diario recomendado según codex alimentarius :50g de proteína. </th> </tr> <tr> <th rowspan="2" style="width: 30%;">Nutrientes</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Tamaño de porción: 100 g</th> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Porciones por envase: aprox 1</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Cantidad por porción</th> <th style="text-align: center;">%VD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía**</td> <td style="text-align: center;">171 kcal</td> <td style="text-align: center;">9%</td> </tr> <tr> <td>Grasa total***</td> <td style="text-align: center;">7 g</td> <td style="text-align: center;">9%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas***</td> <td style="text-align: center;">1g</td> <td style="text-align: center;">5%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodio**</td> <td style="text-align: center;">275mg</td> <td style="text-align: center;">14%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales***</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> <tr> <td>Fibra Dietaria***</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares****</td> <td style="text-align: center;"><1g</td> <td style="text-align: center;"><1%</td> </tr> <tr> <td>Proteína**</td> <td style="text-align: center;">27g</td> <td style="text-align: center;">54%</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">**% Valores Diarios basados en una dieta de 2000 kilocalorías(8370kJ)</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Valores Diarios según **CODEX/***FDA/****UE</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL			*Contiene 672 mg de OMEGA 3 que proviene naturalmente del pescado. **Aporte referencial 32 g de proteína que proviene naturalmente del pescado (en 120g de peso escurrido). Valor diario recomendado según codex alimentarius :50g de proteína.	Nutrientes	Tamaño de porción: 100 g		Porciones por envase: aprox 1			Cantidad por porción	%VD*	Energía**	171 kcal	9%	Grasa total***	7 g	9%	Grasas Saturadas***	1g	5%	Grasas Trans	0g		Sodio**	275mg	14%	Carbohidratos totales***	0g	0%	Fibra Dietaria***	0g	0%	Azúcares****	<1g	<1%	Proteína**	27g	54%	**% Valores Diarios basados en una dieta de 2000 kilocalorías(8370kJ)			Valores Diarios según **CODEX/***FDA/****UE		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			*Contiene 672 mg de OMEGA 3 que proviene naturalmente del pescado. **Aporte referencial 32 g de proteína que proviene naturalmente del pescado (en 120g de peso escurrido). Valor diario recomendado según codex alimentarius :50g de proteína.																																											
Nutrientes	Tamaño de porción: 100 g																																													
	Porciones por envase: aprox 1																																													
	Cantidad por porción	%VD*																																												
Energía**	171 kcal	9%																																												
Grasa total***	7 g	9%																																												
Grasas Saturadas***	1g	5%																																												
Grasas Trans	0g																																													
Sodio**	275mg	14%																																												
Carbohidratos totales***	0g	0%																																												
Fibra Dietaria***	0g	0%																																												
Azúcares****	<1g	<1%																																												
Proteína**	27g	54%																																												
**% Valores Diarios basados en una dieta de 2000 kilocalorías(8370kJ)																																														
Valores Diarios según **CODEX/***FDA/****UE																																														

Anexo 15: Producto "J" etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional																																																									
Producto J																																																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="566 767 1816 794">INFORMACION NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3" data-bbox="566 794 1816 815">Valores referidos a 1 porción</th> </tr> <tr> <th colspan="3" data-bbox="566 815 1816 836">Tamaño por porción : 50g o 100g de producto escurrido</th> </tr> <tr> <th data-bbox="566 836 1043 857">Cantidad Promedio</th> <th data-bbox="1043 836 1464 857">Por 50 g</th> <th data-bbox="1464 836 1816 857">Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="566 857 1043 877">Energia</td> <td data-bbox="1043 857 1464 877">79.15 Kcal</td> <td data-bbox="1464 857 1816 877">158.30Kcal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 877 1043 898">Humedad</td> <td data-bbox="1043 877 1464 898">33g</td> <td data-bbox="1464 877 1816 898">65.99g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 898 1043 919">Proteina</td> <td data-bbox="1043 898 1464 919">13.32g</td> <td data-bbox="1464 898 1816 919">26.63g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 919 1043 940">Grasa Total</td> <td data-bbox="1043 919 1464 940">2.85g</td> <td data-bbox="1464 919 1816 940">5.70g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 940 1043 960">Omega 3</td> <td data-bbox="1043 940 1464 960">0.220g</td> <td data-bbox="1464 940 1816 960">0.440g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 960 1043 981">Sal (ClNa)</td> <td data-bbox="1043 960 1464 981">0.57g</td> <td data-bbox="1464 960 1816 981">1.13g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 981 1043 1002">Carbohidrato</td> <td data-bbox="1043 981 1464 1002">0.06g</td> <td data-bbox="1464 981 1816 1002">0.12g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 1002 1043 1023">Fibra dietaria</td> <td data-bbox="1043 1002 1464 1023">0g</td> <td data-bbox="1464 1002 1816 1023">0g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 1023 1043 1043">Vit E</td> <td data-bbox="1043 1023 1464 1043">1.19mg</td> <td data-bbox="1464 1023 1816 1043">2.38mg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 1043 1043 1064">Hierro</td> <td data-bbox="1043 1043 1464 1064">0.530mg</td> <td data-bbox="1464 1043 1816 1064">1.06mg</td> </tr> <tr> <th colspan="3" data-bbox="566 1064 1816 1085">Ley 30021 (Alimentación Saludable) BAJO CONTENIDO DE:</th> </tr> <tr> <td data-bbox="566 1085 1043 1106">Grasas Saturadas</td> <td data-bbox="1043 1085 1464 1106">0.56g</td> <td data-bbox="1464 1085 1816 1106">1.12g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 1106 1043 1126">Grasas Trans</td> <td data-bbox="1043 1106 1464 1126">0g</td> <td data-bbox="1464 1106 1816 1126">0g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 1126 1043 1147">Azucares</td> <td data-bbox="1043 1126 1464 1147"><1g</td> <td data-bbox="1464 1126 1816 1147"><1g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 1147 1043 1168">Sodio</td> <td data-bbox="1043 1147 1464 1168">80.95mg</td> <td data-bbox="1464 1147 1816 1168">161.69 mg</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACION NUTRICIONAL			Valores referidos a 1 porción			Tamaño por porción : 50g o 100g de producto escurrido			Cantidad Promedio	Por 50 g	Por 100g	Energia	79.15 Kcal	158.30Kcal	Humedad	33g	65.99g	Proteina	13.32g	26.63g	Grasa Total	2.85g	5.70g	Omega 3	0.220g	0.440g	Sal (ClNa)	0.57g	1.13g	Carbohidrato	0.06g	0.12g	Fibra dietaria	0g	0g	Vit E	1.19mg	2.38mg	Hierro	0.530mg	1.06mg	Ley 30021 (Alimentación Saludable) BAJO CONTENIDO DE:			Grasas Saturadas	0.56g	1.12g	Grasas Trans	0g	0g	Azucares	<1g	<1g	Sodio	80.95mg	161.69 mg
INFORMACION NUTRICIONAL																																																										
Valores referidos a 1 porción																																																										
Tamaño por porción : 50g o 100g de producto escurrido																																																										
Cantidad Promedio	Por 50 g	Por 100g																																																								
Energia	79.15 Kcal	158.30Kcal																																																								
Humedad	33g	65.99g																																																								
Proteina	13.32g	26.63g																																																								
Grasa Total	2.85g	5.70g																																																								
Omega 3	0.220g	0.440g																																																								
Sal (ClNa)	0.57g	1.13g																																																								
Carbohidrato	0.06g	0.12g																																																								
Fibra dietaria	0g	0g																																																								
Vit E	1.19mg	2.38mg																																																								
Hierro	0.530mg	1.06mg																																																								
Ley 30021 (Alimentación Saludable) BAJO CONTENIDO DE:																																																										
Grasas Saturadas	0.56g	1.12g																																																								
Grasas Trans	0g	0g																																																								
Azucares	<1g	<1g																																																								
Sodio	80.95mg	161.69 mg																																																								

Anexo 16: Producto “K” etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional												
Producto K	 <p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL Cada 100g de alimento debe contener como mínimo:</p> <p>Proteínas : 20,0 g mínimo Grasas : 10,0 g máximo Valor calórico : 186,0 Kcal mínimo</p> <p>Muestras superiores en contenido de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes.</p> <p>CONDICIÓN EN UNIDAD FRESCO, VENTILADO, SECO Y SALADO. UNA VEZ ABIERTO VACIAR EL CONTENIDO EN OTRO ENVASE Y REFRIGERAR.</p> <p>Ingredientes: Anchoqueta, salsa de tomate y sal.</p> <p>Peso Neto: 425g Peso Escurecido: 280g</p> <p>Dinnomar</p> <p>ENTERO DE ANCHOQUETA EN SALSA DE TOMATE</p> <p>PRODUCTO PERUANO</p> <p>contiene Omega 3</p> <p>Producto de: INNOVA DISTRIBUCIONES S.A.C. R.O.U. 2961077861 Caj. 10 Sica. P. Lote 2, Urb. Campey (Caj. de A.) Lima - Lima - San Juan de Lurigancho Tel.: 975 493 104 innovalabore@gmail.com</p> <p>Empacado y Envasado por: CORPORACIÓN PESQUERA APOLO S.A.C. R.U.C. 2053176364E Av. Simón Bolívar N° 1384, Pando Alto Chimbo - Santa - Ancash Rep. de Playa PISCOPAL Reg. Serc. ASP/INAC/REG/115AUFES</p>												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Cada 100g de alimento debe contener como mínimo.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas:</td> <td>20g mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>10g máximo</td> </tr> <tr> <td>Valor Calórico:</td> <td>186,0 Kcal mínimo.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Niveles superiores en contenido de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes.</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Cada 100g de alimento debe contener como mínimo.		Proteínas:	20g mínimo	Grasas:	10g máximo	Valor Calórico:	186,0 Kcal mínimo.	Niveles superiores en contenido de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL													
Cada 100g de alimento debe contener como mínimo.													
Proteínas:	20g mínimo												
Grasas:	10g máximo												
Valor Calórico:	186,0 Kcal mínimo.												
Niveles superiores en contenido de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes.													

Anexo 17: Producto "L" etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional																																																								
Producto L	 <p>Ingredientes: Atún (Truenos abocornes), agua, aceite de soya y sal. Condiciones de almacenamiento: Almacenar el envase en un lugar fresco y a temperatura ambiente. Instrucciones: Una vez abierto vaciar el contenido en otro envase y refrigerarlo. Contiene: Pescado, soya (aceite). Producido por: INVERSIONES PESQUERA LIBORIA S.A.C. Avenida Los Herreros 519, parcela C, zona industrial, Santo Domingo de Boscaneque, distrito Callao, Prov. Callao, Callao, PUC: 07564968986. Comercializado por: PESQUERA DIAMANTE S.A. Calle Amador Meiro Rayno 307 Pto. 12, San Isidro, Lima-Perú, PUC: 00159473948 / tel: 5121000. Reg. San. RSPN0100007195ANPES Registro sanitario, lote y fecha de vencimiento ver en la foto del envase.</p> <p>Trozos de atún en aceite vegetal</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Trozos de atún en aceite vegetal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Composición (*) Valor Nutricional por 100 g aproximado</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Energía Total</td> <td>228 kcal</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>20.0g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas</td> <td>3.5g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Monoinsaturadas</td> <td>3.8g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Poliinsaturadas</td> <td>9.2g</td> </tr> <tr> <td>Grasas No saturadas</td> <td>12.9g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans</td> <td>0.0g</td> </tr> <tr> <td>Omega 3</td> <td>1250 mg</td> </tr> <tr> <td>Omega 6</td> <td>7900mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales</td> <td>0.0g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>0.0g</td> </tr> <tr> <td>Azucar total</td> <td>0.0g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>380.3mg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Composición (*) Valor Nutricional por 100 g aproximado</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Energía Total</td> <td>228 kcal</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>20.0g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas</td> <td>3.5g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Monoinsaturadas</td> <td>3.8g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Poliinsaturadas</td> <td>9.2g</td> </tr> <tr> <td>Grasas No saturadas</td> <td>12.9g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans</td> <td>0.0g</td> </tr> <tr> <td>Omega 3</td> <td>1250 mg</td> </tr> <tr> <td>Omega 6</td> <td>7900mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales</td> <td>0.0g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>0.0g</td> </tr> <tr> <td>Azucar total</td> <td>0.0g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>380.3mg</td> </tr> </tbody> </table>	Trozos de atún en aceite vegetal		Composición (*) Valor Nutricional por 100 g aproximado		Energía Total	228 kcal	Proteína	20.0g	Grasas Saturadas	3.5g	Grasas Monoinsaturadas	3.8g	Grasas Poliinsaturadas	9.2g	Grasas No saturadas	12.9g	Grasas Trans	0.0g	Omega 3	1250 mg	Omega 6	7900mg	Carbohidratos Totales	0.0g	Fibra dietaria	0.0g	Azucar total	0.0g	Sodio	380.3mg	Energía Total	228 kcal	Proteína	20.0g	Grasas Saturadas	3.5g	Grasas Monoinsaturadas	3.8g	Grasas Poliinsaturadas	9.2g	Grasas No saturadas	12.9g	Grasas Trans	0.0g	Omega 3	1250 mg	Omega 6	7900mg	Carbohidratos Totales	0.0g	Fibra dietaria	0.0g	Azucar total	0.0g	Sodio	380.3mg
Trozos de atún en aceite vegetal																																																									
Composición (*) Valor Nutricional por 100 g aproximado																																																									
Energía Total	228 kcal																																																								
Proteína	20.0g																																																								
Grasas Saturadas	3.5g																																																								
Grasas Monoinsaturadas	3.8g																																																								
Grasas Poliinsaturadas	9.2g																																																								
Grasas No saturadas	12.9g																																																								
Grasas Trans	0.0g																																																								
Omega 3	1250 mg																																																								
Omega 6	7900mg																																																								
Carbohidratos Totales	0.0g																																																								
Fibra dietaria	0.0g																																																								
Azucar total	0.0g																																																								
Sodio	380.3mg																																																								
Energía Total	228 kcal																																																								
Proteína	20.0g																																																								
Grasas Saturadas	3.5g																																																								
Grasas Monoinsaturadas	3.8g																																																								
Grasas Poliinsaturadas	9.2g																																																								
Grasas No saturadas	12.9g																																																								
Grasas Trans	0.0g																																																								
Omega 3	1250 mg																																																								
Omega 6	7900mg																																																								
Carbohidratos Totales	0.0g																																																								
Fibra dietaria	0.0g																																																								
Azucar total	0.0g																																																								
Sodio	380.3mg																																																								

Anexo 18: Producto “M” etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional																																				
Producto M																																					
	<table border="1" data-bbox="674 794 1774 1189"> <thead> <tr> <th colspan="3">VALOR NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Porcentajes de los valores diarios (VD) estan basados en una dieta de 2.000 calorías.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Tamaño de porció 56 g de contenido del producto. Valores refereidos a una porción 0%IDR.</td> </tr> <tr> <td>ENERGIA TOTAL</td> <td>110 Kcal</td> <td>6.00%</td> </tr> <tr> <td>ENERGIA GRASAS</td> <td>50Kcal</td> <td>3.00%</td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS</td> <td>13gr</td> <td>25.00%</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td>1.0gr</td> <td>0.30%</td> </tr> <tr> <td>GRASAS SATURADAS</td> <td>1.0gr</td> <td>4.50%</td> </tr> <tr> <td>GRASAS TOTALES</td> <td>6.0gr</td> <td>9.00%</td> </tr> <tr> <td>SODIO</td> <td>250mg</td> <td>10.00%</td> </tr> <tr> <td>FIBRA</td> <td>0</td> <td>0.00%</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Para mas información nutricional puedes vsitar lasiguiente pagina web : http://pescdosymariscosconsumer.es/bonito/propiedades-nutritivas.</td> </tr> </tbody> </table>	VALOR NUTRICIONAL			Porcentajes de los valores diarios (VD) estan basados en una dieta de 2.000 calorías.			Tamaño de porció 56 g de contenido del producto. Valores refereidos a una porción 0%IDR.			ENERGIA TOTAL	110 Kcal	6.00%	ENERGIA GRASAS	50Kcal	3.00%	PROTEINAS	13gr	25.00%	CARBOHIDRATOS	1.0gr	0.30%	GRASAS SATURADAS	1.0gr	4.50%	GRASAS TOTALES	6.0gr	9.00%	SODIO	250mg	10.00%	FIBRA	0	0.00%	Para mas información nutricional puedes vsitar lasiguiente pagina web : http://pescdosymariscosconsumer.es/bonito/propiedades-nutritivas .		
VALOR NUTRICIONAL																																					
Porcentajes de los valores diarios (VD) estan basados en una dieta de 2.000 calorías.																																					
Tamaño de porció 56 g de contenido del producto. Valores refereidos a una porción 0%IDR.																																					
ENERGIA TOTAL	110 Kcal	6.00%																																			
ENERGIA GRASAS	50Kcal	3.00%																																			
PROTEINAS	13gr	25.00%																																			
CARBOHIDRATOS	1.0gr	0.30%																																			
GRASAS SATURADAS	1.0gr	4.50%																																			
GRASAS TOTALES	6.0gr	9.00%																																			
SODIO	250mg	10.00%																																			
FIBRA	0	0.00%																																			
Para mas información nutricional puedes vsitar lasiguiente pagina web : http://pescdosymariscosconsumer.es/bonito/propiedades-nutritivas .																																					

Anexo 19: Producto "N" etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional
Producto N	 <p>INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 90 g de margarina • 45 g de harina • 250 ml de leche fresca o evaporada terdada • Sal, pimienta y/o especias al gusto • 2 unidades de atún • 15 g de perejil picado • 20 ml de jugo de limón • 1 huevo • Pan rallado • Aceite Nicolini para freír <p>PREPARACIÓN: Derretir la margarina. Incorporar la harina. Mezclar y agregar poco a poco leche caliente, sin dejar de mover. Sacchar con sal, pimienta y especias. Dejar enfriar con un plástico adherido a la salsa, para evitar que crame la nata. Mezclar con los demás ingredientes. Humedecerse las manos y formar las croquetas. Pasar por huevo batido y pan rallado. Freír en aceite caliente durante 7 a 8 minutos. Retirar sobre papel absorbente.</p> <p>INGREDIENTES:</p> <p>GRATED DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL</p> <p>h NICOLINI</p> <p>GRATED DE ATÚN</p> <p><i>Nicolini sabe cómo ayudarte</i></p> <p>allicorp</p> <p>Importado por:</p> <p>allicorp S.A.A. www.allicorp.com.pe Av. Argentina 4788 - Curiosa de la Legua (Piscovoto) Calle 1 - Perú - CP 07006 - RUC C 20100018327</p> <p>allicorp 708-9300</p> <p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño de porción: 100g, porciones por envase: 1 aprox. Cantidad de porción: Calorías 240, Calorías de la Grasa 160, Grasa Total 18g (23% VD), de las cuales: Grasa Saturada 3g (6% VD), Grasa Trans 0g ** (ND), Sodio 480mg (24% VD), Carbohidratos Totales 0g (0% VD), Proteínas 20g (40% VD). Los porcentajes de valores diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 kcal. ** Según normativa FDA (EEUU). Contenido de grasas trans menor a 0.5 g por porción puede ser declarado como 0g. ND: Valor no Determinado.</p>

Anexo 20: Producto “Ñ” etiqueta e información nutricional

Producto	Etiqueta y tabla nutricional																																																																																			
Producto Ñ																																																																																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="658 746 1518 810">Valores Nutricionales</th> <th colspan="3" data-bbox="1518 746 1854 778">Porciones por envase: 2aprox</th> </tr> <tr> <th colspan="3" data-bbox="658 778 1518 810"></th> <th colspan="3" data-bbox="1518 778 1854 810">Tamaño por porción: 100g</th> </tr> <tr> <th data-bbox="658 810 987 842">Cantidad de Porción</th> <th data-bbox="987 810 1279 842">100g</th> <th data-bbox="1279 810 1518 842">%Valor Diario</th> <th data-bbox="1518 810 1637 842">Cantidad de</th> <th data-bbox="1637 810 1756 842">100g</th> <th data-bbox="1756 810 1854 842">%Valor Diario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="658 842 987 874">Energia (kcal)</td> <td data-bbox="987 842 1279 874">207</td> <td data-bbox="1279 842 1518 874">10%</td> <td data-bbox="1518 842 1637 874">Colesterol (i</td> <td data-bbox="1637 842 1756 874">35.1</td> <td data-bbox="1756 842 1854 874">12%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="658 874 987 906">Grasa Total (g)</td> <td data-bbox="987 874 1279 906">13</td> <td data-bbox="1279 874 1518 906">17%</td> <td data-bbox="1518 874 1637 906">Sodio (mg)</td> <td data-bbox="1637 874 1756 906">261.9</td> <td data-bbox="1756 874 1854 906">13%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="658 906 987 938">Grasa Saturadas (g)</td> <td data-bbox="987 906 1279 938">2.4</td> <td data-bbox="1279 906 1518 938">12%</td> <td data-bbox="1518 906 1637 938">Carbohidrat</td> <td data-bbox="1637 906 1756 938">0.3</td> <td data-bbox="1756 906 1854 938">0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="658 938 987 970">Grasas Trans (g)</td> <td data-bbox="987 938 1279 970">0</td> <td data-bbox="1279 938 1518 970"></td> <td data-bbox="1518 938 1637 970">Fibra dietari</td> <td data-bbox="1637 938 1756 970">0</td> <td data-bbox="1756 938 1854 970">0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="658 970 987 1002">Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td data-bbox="987 970 1279 1002">7.5</td> <td data-bbox="1279 970 1518 1002"></td> <td data-bbox="1518 970 1637 1002">Azucar tota</td> <td data-bbox="1637 970 1756 1002">0</td> <td data-bbox="1756 970 1854 1002"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="658 1002 987 1034">Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td data-bbox="987 1002 1279 1034">3.1</td> <td data-bbox="1279 1002 1518 1034"></td> <td data-bbox="1518 1002 1637 1034">Proteínas</td> <td data-bbox="1637 1002 1756 1034">22.2</td> <td data-bbox="1756 1002 1854 1034">44%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="658 1034 987 1066">Omega 3</td> <td data-bbox="987 1034 1279 1066">0.5</td> <td data-bbox="1279 1034 1518 1066"></td> <td data-bbox="1518 1034 1637 1066">Calcio</td> <td data-bbox="1637 1034 1756 1066">6.4</td> <td data-bbox="1756 1034 1854 1066">1%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="658 1066 987 1098">EPA</td> <td data-bbox="987 1066 1279 1098">0.1</td> <td data-bbox="1279 1066 1518 1098"></td> <td data-bbox="1518 1066 1637 1098">Hierro</td> <td data-bbox="1637 1066 1756 1098">0.7</td> <td data-bbox="1756 1066 1854 1098">4%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="658 1098 987 1129">DHA</td> <td data-bbox="987 1098 1279 1129">0.4</td> <td data-bbox="1279 1098 1518 1129"></td> <td data-bbox="1518 1098 1637 1129">Foforo (mg)</td> <td data-bbox="1637 1098 1756 1129">0</td> <td data-bbox="1756 1098 1854 1129"></td> </tr> <tr> <td colspan="6" data-bbox="658 1129 1854 1166" style="text-align: center;">Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2.000 Kcal. Valores Referenciales.</td> </tr> </tbody> </table>							Valores Nutricionales			Porciones por envase: 2aprox						Tamaño por porción: 100g			Cantidad de Porción	100g	%Valor Diario	Cantidad de	100g	%Valor Diario	Energia (kcal)	207	10%	Colesterol (i	35.1	12%	Grasa Total (g)	13	17%	Sodio (mg)	261.9	13%	Grasa Saturadas (g)	2.4	12%	Carbohidrat	0.3	0%	Grasas Trans (g)	0		Fibra dietari	0	0%	Grasa Poliinsaturada (g)	7.5		Azucar tota	0		Grasa Monoinsaturada (g)	3.1		Proteínas	22.2	44%	Omega 3	0.5		Calcio	6.4	1%	EPA	0.1		Hierro	0.7	4%	DHA	0.4		Foforo (mg)	0		Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2.000 Kcal. Valores Referenciales.					
Valores Nutricionales			Porciones por envase: 2aprox																																																																																	
			Tamaño por porción: 100g																																																																																	
Cantidad de Porción	100g	%Valor Diario	Cantidad de	100g	%Valor Diario																																																																															
Energia (kcal)	207	10%	Colesterol (i	35.1	12%																																																																															
Grasa Total (g)	13	17%	Sodio (mg)	261.9	13%																																																																															
Grasa Saturadas (g)	2.4	12%	Carbohidrat	0.3	0%																																																																															
Grasas Trans (g)	0		Fibra dietari	0	0%																																																																															
Grasa Poliinsaturada (g)	7.5		Azucar tota	0																																																																																
Grasa Monoinsaturada (g)	3.1		Proteínas	22.2	44%																																																																															
Omega 3	0.5		Calcio	6.4	1%																																																																															
EPA	0.1		Hierro	0.7	4%																																																																															
DHA	0.4		Foforo (mg)	0																																																																																
Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2.000 Kcal. Valores Referenciales.																																																																																				