

**GUÍA DE ORIENTACIÓN DE LA
NORMA OFICIAL MEXICANA
NOM-051-SCFI-1994
ESPECIFICACIONES GENERALES DE
ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO
ALCOHÓLICAS PREENVASADOS**
(PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 24 DE ENERO DE 1996)



GUÍA DE ORIENTACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI-1994 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS

1. OBJETIVO

Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la información comercial que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional y extranjera, así como determinar las características de dicha información.



La norma dice cuáles son los datos que deben tener las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas.

También la norma dice en qué parte de la etiqueta o del envase debe colocarse la información, así como el tipo de declaraciones que están permitidas para señalar las características del producto, a fin de no confundir a la persona que compra el alimento o bebida no alcohólica.

1.1 Campo de aplicación

Esta Norma es aplicable a todos los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional y extranjera destinados a los consumidores en territorio nacional.

Es obligatorio poner los datos en la etiqueta o el envase tanto para los alimentos y bebidas no alcohólicas que se hicieron en México como para los que fueron hechos en otros países y que son destinados a los consumidores en México, esto incluye a los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados que se ofrecen en hoteles, restaurantes, cafeterías, fondas, etc.

La presente Norma no se aplica a:

- a) Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados que estén sujetos a disposiciones de información comercial contenidas en normas oficiales mexicanas específicas, o alguna otra reglamentación vigente;
- b) Los productos a granel;
- c) Los demás productos que determine la autoridad competente, conforme a sus atribuciones.

No es obligatorio que cumplan la norma la siguiente clase de productos:

- a) ***Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados que ya cuentan con una NOM de información comercial que debe cumplir el producto. Por ejemplo, la NOM-084-SCFI Especificaciones de Información Comercial y Sanitaria para productos de Atún y Bonita preenvasados.***
- b) ***Los productos que se venden a granel, es decir, aquellos que se pesan o se cuentan en presencia del consumidor y que, de ser el caso, se envuelven o empacan en el mismo momento de su venta, por ejemplo, cuando compramos medio kilo de arroz o de frijol en el mercado; un kilo y medio de tortillas en la tortillería; dos kilos de huevo en la tienda de abarrotes, etc.***
- c) ***Los complementos o suplementos alimenticios no están incluidos; el etiquetado de estos productos, además de cumplir con la NOM-050, deberán incluir la información requerida por la Secretaría de Salud.***

2. REFERENCIAS

Esta Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes normas vigentes:

- NOM-002-SCFI Productos preenvasados -- Contenido neto - Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-008-SCFI Sistema General de Unidades de Medida.
- NOM-030-SCFI Información comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - especificaciones.

Las normas anteriores son complementarias a esta Norma y se requiere su cumplimiento. El cumplimiento de la NOM-030 no exime de cumplir con la NOM-051 ya que ésta última requiere específicamente la declaración de cantidad en la etiqueta, como información obligatoria.

Por ejemplo, la NOM-002-SCFI establece que un producto preenvasado como duraznos en almíbar con un contenido neto declarado de 350 g tiene una tolerancia de 3,7% por abajo de la cantidad declarada. De acuerdo a lo anterior, el producto puede tener un contenido neto real de 337,05 g. y se hallaría dentro de los lineamientos establecidos por la norma. Sin embargo, si el contenido neto real es de 335 g sería considerado como un producto fuera de tolerancia. A este respecto, la norma establece los criterios de aceptación de los lotes verificados por muestreo. Así como los duraznos en almíbar, cualquier otro alimento o bebida no alcohólica preenvasado tiene expresado sus límites de tolerancia de contenido neto en la NOM-002.

La NOM-008-SCFI incluye las definiciones, símbolos y reglas de escritura de las unidades del Sistema General de Unidades de Medida que deben utilizarse para poner el dato de contenido, contenido neto y, en su caso, la masa drenada. Para los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados las unidades básicas que deben tomarse en cuenta son las siguientes:

Para la masa, la unidad es el kilogramo y su símbolo es: kg. Esta unidad se utiliza como base para la declaración del contenido neto en alimentos tales como papas fritas, chicharrones, hojuelas de maíz, cereales, galletas, chocolates, etc.

Para el volumen, la unidad de medida es el litro y su símbolo es: l o L. Esta unidad se utiliza como base para la declaración del contenido neto en bebidas no alcohólicas como agua, jugos, néctares, leche, etc.

La NOM-030 establece la obligación de declarar el contenido, contenido neto y masa drenada con base en la cantidad de producto que contengan los productos preenvasados. Asimismo, indica que la superficie principal de exhibición deben colocarse las leyendas y el dato de cantidad según corresponda a contenido, contenido neto y, en su caso, la masa drenada.

3. DEFINICIONES

Para los fines de esta Norma, se establecen las siguientes definiciones:

3.1 Aditivo

Aquellas sustancias permitidas que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas no alcohólicas durante su elaboración, y cuyo uso permite desempeñar alguna función tecnológica.

Son las sustancias como los colorantes y saborizantes artificiales, conservadores y otras sustancias, que están permitidas por la Secretaría de Salud, y que se utilizan con el fin de dar un determinado sabor, color o mayor duración a un producto.

Ejemplo de aditivos:

Acentuadores del sabor

Acidulantes, alcalinizantes o reguladores de pH

Agentes gelificantes

Antiaglomerantes

Antiespumantes

Antioxidantes

Colorantes

Edulcorantes

Emulsificantes o emulsivos

Estabilizadores, espesantes y gelificantes

3.2 Alimento

Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido o líquido, natural o transformado, destinado al consumo humano, que proporciona al organismo elementos para su nutrición por vía oral.

Son los productos que se elaboran y destinan al consumo de las personas. Ejemplos de alimentos son: piña y duraznos en almíbar, salsas, pastas para sopa, café, cereales, leche, queso, mantequilla, mayonesa, puré de tomate, gelatinas, mermelada, cajeta, dulces, refrescos, agua purificada, jugos, productos cárnicos, etc.



3.3 Azúcares

Todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento o bebida no alcohólica.

Es el nombre químico o científico que se le da a los azúcares presentes en el alimento o bebida no alcohólica. Por ejemplo, los edulcorantes no sintéticos que se emplean para endulzar o que contribuyen a mejorar la textura de un producto, tales como el azúcar refinada, jarabe de maíz, jarabe de malta fructosa y jarabe de almidón, entre otros, son considerados como azúcares.

3.4 Bebida no alcohólica

Cualquier líquido natural o transformado, destinado al consumo humano, que proporciona al organismo elementos para su nutrición por vía oral y que no contiene más del 0.5 por ciento en volumen de alcohol etílico.

Se consideran como bebidas no alcohólicas el agua purificada, jugos, refrescos, néctares, bebidas con jugo, bebidas para deportistas, leche con sabor, etc. que contengan hasta un 0.5 por ciento de alcohol con volumen. Los productos que contengan más de ese porcentaje de alcohol, se consideran como bebidas alcohólicas y no les aplica esta norma.

3.5 Coadyuvante de elaboración

Sustancia o materia, excluidos aparatos, utensilios y los aditivos, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

Son aquellas sustancias o materiales que se emplean durante la preparación de los alimentos o bebidas no alcohólicas, pero que generalmente no están presentes en el producto final, por ejemplo, los filtros de carbón activado para clarificar un jugo, el cuajo que se utiliza para elaborar quesos, etc.

3.6 Consumidor

Persona física o moral que adquiere, compra o disfruta como destinatario final productos alimenticios y bebidas no alcohólicas preenvasados. No es consumidor quien adquiera, almacene o utilice alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, con objeto de integrarlos en procesos de producción, transformación, comercialización o prestación de servicios a terceros.

Son consumidores todas las personas que compran alimentos y bebidas no alcohólicas, al mayoreo o menudeo, en la tienda, en el mercado o en los centros comerciales, con el fin de consumirlos directamente o utilizarlos como ingredientes en la preparación de alimentos más elaborados. Entre los consumidores más conocidos se encuentran las amas de casa. También es consumidor la persona que va a un restaurante, a un centro vacacional, etc. y le ofrecen alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas. Por otra parte, no es consumidor la persona que compra azúcar, sal y vainilla para hacer nieve y venderla posteriormente.

3.7 Contenido

Cantidad de producto preenvasado que por su naturaleza puede cuantificarse para su comercialización, por cuenta numérica de unidades de producto.

Es la cantidad de alimento o de bebida no alcohólica que contiene un envase y que puede ser medida y expresada en unidades de producto. Por ejemplo, un envase de huevo con 12 piezas que diga en la etiqueta: Contenido: 12 piezas. Una bolsa con 50 bombones diría: Contenido: 50 bombones.

3.8 Contenido neto

Cantidad de producto preenvasado que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.

Si un frasco de mayonesa pesa 300 gramos y el frasco sin mayonesa pesa 75 gramos, el contenido neto de mayonesa en el frasco será de 225 gramos.

Peso del frasco con mayonesa	= 300 g
Peso del frasco sin mayonesa	= 75 g
Contenido neto	= 225 g

El contenido neto se obtiene cuando al peso del alimento o bebida no alcohólica en envase cerrado se le resta el peso del envase.

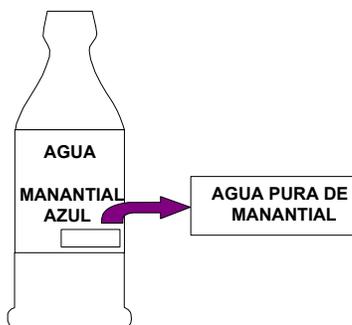
Para las tolerancias en el cálculo del contenido neto consúltese la NOM-002-SCFI, citada en el punto 2 de esta norma.

3.9 Declaración de propiedades

Cualquier texto o representación que afirme, sugiera o implique que un alimento o bebida no alcohólica preenvasado tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutrimentales, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera, excepto la marca del producto y el nombre de los ingredientes.

En la siguiente ilustración se presenta un ejemplo de agua preenvasada. La etiqueta lleva una leyenda que dice: "Agua pura de manantial".

En este caso, "Agua pura de manantial" es una declaración de propiedades debido a que destaca una cualidad especial del producto.



Por otra parte, el texto "Manantial azul" es la marca del producto y la norma no considera a la marca como una declaración de propiedades. Hay que recordar que estas declaraciones deben ser comprobables.

3.10 Declaración de propiedades nutrimentales

Cualquier texto o representación que afirme, sugiera o implique que el producto preenvasado tiene propiedades nutrimentales particulares, no solo en relación con su contenido energético y de proteínas, grasas (lípidos) y carbohidratos (hidratos de carbono), sino además en su contenido de vitaminas y minerales.

Cuando en la etiqueta del envase se presente un texto que haga suponer al consumidor que el alimento o bebida no alcohólica tiene alguna sustancia nutritiva como vitaminas, minerales, proteínas, grasas, etc, o bien menciona que tiene características como bajo en sodio, bajo en grasa, bajo en colesterol, etc., en ese caso el texto se considera como una declaración de propiedades nutrimentales.



No constituye declaración de propiedades nutrimentales:

- a) La mención de sustancias en la lista de ingredientes, ni el nombre o marca comercial del producto preenvasado;

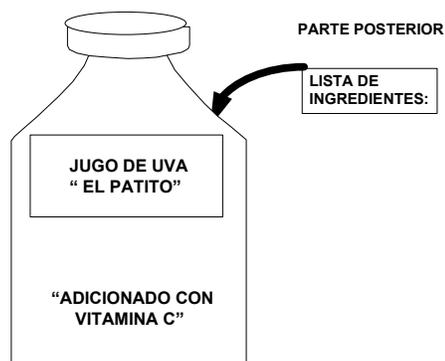
En la siguiente ilustración el texto: "Adicionado con vitamina C" se considera como una declaración de propiedades nutrimentales.

No son declaraciones de propiedades nutrimentales:

El nombre del producto: "Jugo de uva"

La marca comercial del producto: "El Patito"

La mención de sustancias en la lista de ingredientes.



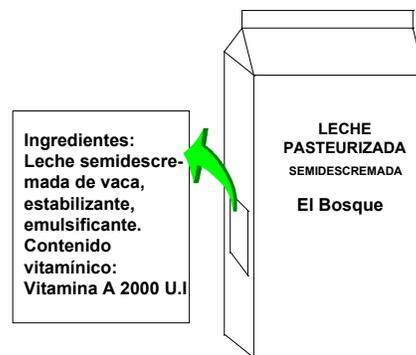
- b) La mención de algún nutriente o componente, cuando la adición del mismo sea obligatoria;

- c) La declaración cuantitativa o cualitativa en la etiqueta de propiedades nutrimentales de algunos nutrimentos o ingredientes, cuando ésta sea obligatoria, de conformidad con los ordenamientos legales aplicables.

Tampoco se considera una declaración de propiedades nutrimentales cuando en la etiqueta de los productos se resalten algunos nutrimentos o ingredientes cuya adición sea requisito obligatorio establecido en el Reglamento de la Ley General de Salud.

Por ejemplo, en la siguiente ilustración no es una declaración de propiedades nutrimentales:

"Restaurada con vitamina A", debido a que la adición de vitamina "A" es obligatoria para la leche semidescremada, conforme lo establece el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios y la NOM-091-SSA1-1994.



La NOM antes señalada no indica un sitio específico para colocar el contenido de vitamina "A", por lo que ésta información puede colocarse en cualquier parte de la etiqueta.

3.11 Declaración nutrimental

Relación o enumeración normalizada del contenido de nutrimentos de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado.

Es la cantidad de los nutrimentos que contiene el producto tales como energía, proteínas, grasas, carbohidratos, etc., presentados en la etiqueta del producto. Por ejemplo:

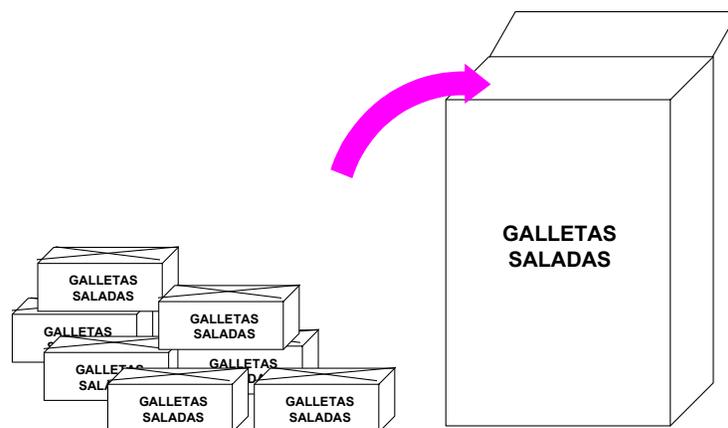
NUTRIMENTOS	Una porción de 30 gramos (3/4 de taza aprox.) de fécula de maíz le proporcionan
Cont. energético	565 kj (133 kcal)
Proteínas	3 g
Grasas (lípidos)	1 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	24 g
Sodio	270 mg

No podrán utilizarse otras unidades que no se mencionen en la Norma. (Ver el punto 4.2.8.3.6. de esta Norma y su comentario).

3.12 Embalaje

Material que envuelve, contiene y protege debidamente los productos preenvasados, que facilita y resiste las operaciones de almacenamiento y transporte.

Son las cajas de cartón, plástico o de otro material que envuelve los alimentos y bebidas no alcohólicas que se encuentran en envases cerrados, como por ejemplo, los paquetes individuales de galletas que se colocan en una caja para su comercialización. Si el embalaje es la presentación destinada al consumidor, deberá contener toda la información de la norma.



3.13 Envase

Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta.

Ejemplos de envase:

La bolsa de plástico que contiene frijol, arroz, azúcar, etc.;

Las latas que contienen alimentos como chiles en vinagre, frutas en conserva;

Las cajitas de cartón en que se venden los cereales o la harina para preparar pasteles;

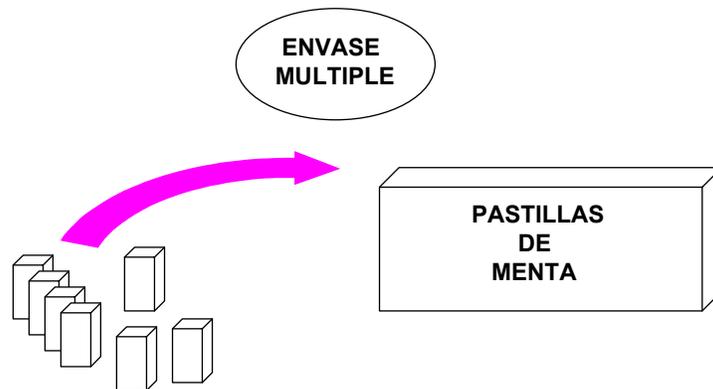
Las bolsitas de plástico, de papel o de cartón que contienen dulces;

Los frascos de vidrio o de plástico en que se venden las mermeladas, las cajetas, los refrescos, etc.

3.14 Envase múltiple

Cualquier recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más variedades iguales de productos preenvasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación.

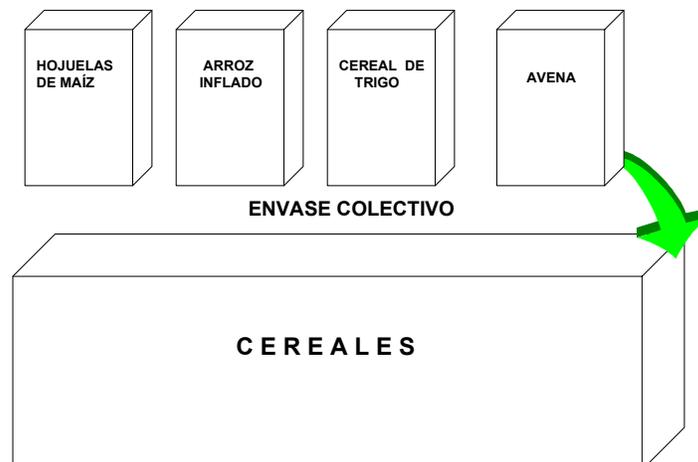
Una caja envuelta en papel celofán que contiene 20 cajitas de goma de mascar; el material plástico que envuelve 6 botes de refresco; una bolsa de plástico que contiene dulces, son ejemplos de envases múltiples, independientemente de que el tamaño o contenido de los productos sea diferente.



3.15 Envase colectivo

Cualquier recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más variedades diferentes de productos preenvasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación.

Por ejemplo, el papel plástico que envuelve bolsas con galletas y chocolates; leche y queso, etc.; botas con dulces; cereales, etc.



3.16 Etiqueta

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje.

Ejemplos de etiqueta:

a) El papel que contiene datos tales como: el nombre del alimento, la marca, los ingredientes, el contenido neto, dibujos, cuadros numéricos, etc., y que se encuentra pegado en envases como latas, frascos de vidrio o de plástico y que contienen alimentos o bebidas no alcohólicas como atún, chiles, sardina, mermelada, agua purificada, etc.

b) Los datos que se encuentran impresos directamente en los envases de cartón, como las cajas que contienen cereales, harina para preparar frijol rápido; polvo para preparar gelatinas, dulces, etc.; o los datos que están impresos en bolsas de plástico, como las que contienen frijol, arroz, gelatinas, etc.

c) Los dibujos o datos que se encuentran grabados en las latas metálicas como en algunos envases de galletas, refrescos, etc.

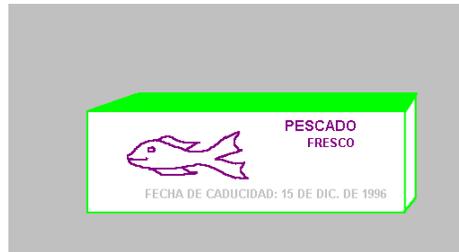
d) Los datos que se encuentran impresos en relieve en los envases retornabais de los refrescos.

3.17 Fecha de caducidad

Fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

Es la fecha en que un alimento o bebida no alcohólica debe dejar de consumirse a fin de evitar riesgos a la salud, tales como intoxicaciones o

problemas estomacales, debido a que el producto puede estar descompuesto.

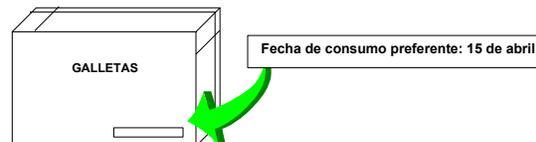


3.18 Fecha de consumo preferente

Fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado es comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente, pero después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido, siempre y cuando no exceda la fecha de caducidad.

Se refiere a que el producto puede consumirse aún cuando la fecha de consumo preferente haya vencido, pues no significa un riesgo para la salud.

Por ejemplo, supóngase que estamos a primero de abril y que la etiqueta de un producto trae impresa la fecha de consumo preferente.



En este caso es conveniente consumir las galletas antes del 15 de abril. Esto no significa que no las podamos consumir incluso después de esa fecha. Sin embargo, si las consumimos después del 15 de abril el alimento puede haber perdido algunas de sus condiciones de calidad, por ejemplo las galletas pueden estar más duras, más blandas, etc., sin que represente un riesgo para la salud.

3.19 Fibra dietética

Componente del material vegetal que no es digerido por las enzimas del aparato digestivo. Incluye, fundamentalmente, los polisacáridos estructurales y no estructurales que no son almidón y la lignina.

Es la sustancia vegetal que se encuentra en algunos alimentos y bebidas no alcohólicas y que es útil para lograr una buena digestión. Por ejemplo, la avena, el trigo, el mango, la guayaba, el melón y verduras como el apio y el nopal, son alimentos que contienen fibra dietética.

3.20 Función tecnológica

El efecto que produce el uso de aditivos en los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, que proporciona o intensifica su aroma, color o sabor, y mejora su estabilidad y conservación, entre otros. Véase aditivo.

Cuando se prepara un alimento como por ejemplo, una gelatina de limón, el fabricante utiliza aditivos como un colorante para darle el color verde al producto, o una sustancia para darle el sabor de limón. Se considera que el efecto de dar el color o sabor, son algunas de las funciones tecnológicas de los aditivos que se emplean en la elaboración de los productos.

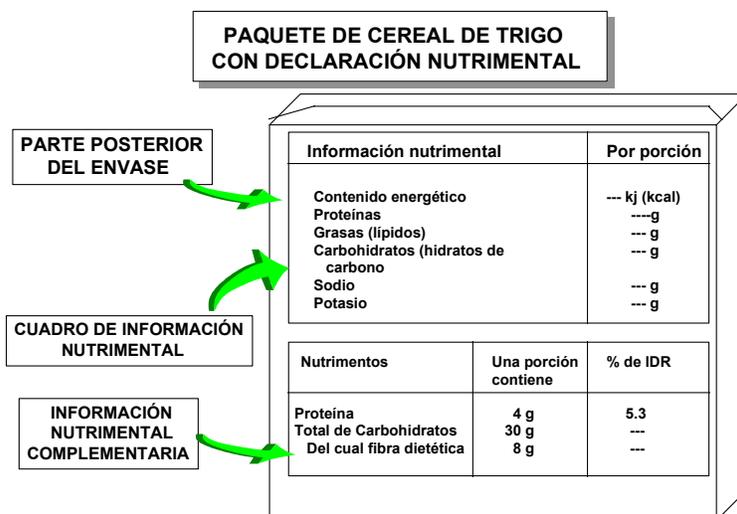
3.21 Información nutrimental

Toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutrimentales de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado. Comprende dos aspectos:

- a) La declaración nutrimental obligatoria.
- b) La declaración nutrimental complementaria.

Se refiere a los cuadros utilizados para informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes (grasa, proteínas, carbohidratos, contenido energético y sodio), etc. Este tipo de información es obligatoria a partir del primero de enero de 1998 siempre que se resalte una cualidad nutricional en el producto, por ejemplo, cuando se diga "Hojuelas de maíz enriquecidas con vitamina A" deberá cumplir con las disposiciones de información nutricional establecidas en esta Norma.

La información nutricional complementaria es toda aquella información nutricional que el fabricante decide añadir a efecto ofrecer al consumidor mayor información sobre las características nutrimentales del producto.



3.22 Ingrediente

Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento o bebida no alcohólica y esté presente en el producto final, transformado o no.

Ejemplos de ingredientes:

Alimento o bebida	Ingredientes
Paquete de harina de trigo	Harina de trigo
Bolsa de frijol	Frijol
Mermelada de durazno	Durazno, azúcar, agua, ácido cítrico, pectina, benzoato de sodio.
Refresco de naranja	Agua carbonatada, azúcar, saborizantes, colorante artificial y conservador.
Margarina pasteurizada	Aceite vegetal, agua, leche descremada en polvo, sal refinada, colorante natural, G 16 como antioxidante, monoestearato de glicerilo y sabor artificial.
Mayonesa	Aceite vegetal comestible, yema de huevo, vinagre de alcohol, jugo de limón, sal yodatada y especias.
Salsa picante	Agua, chiles secos puyas y serranos, ácido acético, sal yodatada, condimentos, especias y conservador.
Fécula de maíz	Fécula de maíz, sal yodatada, sabor artificial, carbonato de calcio, fosfato férrico y colores artificiales.

3.23 Ingrediente compuesto

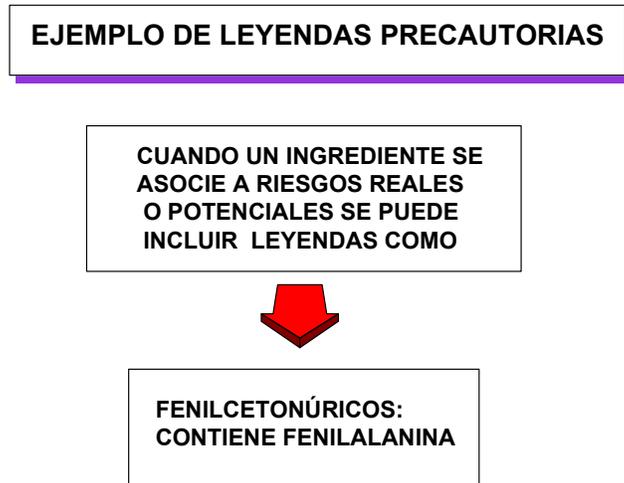
Mezcla previamente elaborada de sustancias y productos que constituye un producto terminado y que se emplea para la fabricación de otro distinto.

Ejemplo de ingrediente compuesto:



3.24 Leyendas precautorias

Cualquier texto o representación que prevenga al consumidor sobre la presencia de un ingrediente específico o sobre los daños a la salud que pueda originar el abuso en el consumo de éste.



3.25 Lote

Alimento producido por un fabricante durante un periodo de tiempo, identificado con un código específico.

Supóngase un fabricante que produce donas y las empaca para venderlas. El día lunes prepara masa para elaborar 200 donas. En este caso puede considerar a la producción de ese día como un lote.

El martes por la mañana nuevamente el fabricante prepara una cantidad de masa igual para elaborar las donas que venderá ese día, es decir prepara un nuevo lote. Lo mismo hace el miércoles, el jueves y el viernes.

Si el fabricante pone una clave a cada lote de producción de donas, cada empaque llevará la clave del lote de producción de donas a que pertenece. De esa manera si por alguna razón la Secretaría de Salud detectara que un paquete de donas de un lote cualquiera contiene algún elemento dañino para la salud, el fabricante de donas deberá retirar del mercado los paquetes de donas que lleven la clave del lote de producción que resultó dañado. Por ejemplo, supongamos que el fabricante asigna una clave a sus lotes de donas de la siguiente forma:

Día	Producción de donas	Lote	Donas vendidas	Donas no vendidas
Lunes	200	Lu2	180	20
Martes	200	Ma2	160	40
Miércoles	200	Mi2	190	10
Jueves	200	Ju2	145	55
Viernes	200	Vi2	175	25
Total	1000		850	150

Supongamos que se detecta que algunos paquetes con la clave de lote Ma2 produce efectos tóxicos a los consumidores. En este caso se tendrán que retirar del mercado todos los paquetes de donas correspondientes al lote Ma2. Si el fabricante no hubiera puesto una clave a cada lote de producción, habría tenido que retirar del mercado el total de paquetes de donas, independientemente del día en que las hubiera elaborado, sin perjuicio de las sanciones que procedan.

Se debe señalar que la Norma no establece una forma específica o una clave especial para poner el lote. Es decir que el fabricante tiene libertad para poner la clave del lote de su producción según lo considere conveniente.

Por lo tanto, puede utilizar un número, o una combinación de números y letras, o puede marcarlo en alto o bajo relieve, o puede emplear un determinado color, etc. El procedimiento que finalmente se emplee es responsabilidad del fabricante y debe ser de tal modo que siempre se facilite la identificación del lote de producción para un producto determinado, cuando la Secretaría de Salud u otra autoridad competente así lo requiera. (Ver punto 4.2.6 de esta norma y su comentario).

3.26 Magnitud

Propiedad o atributo físico del producto susceptible de cuantificarse y expresarse conforme al Sistema General de Unidades de Medida (véase Referencias).

Ejemplos de magnitud:

Azúcar y cocoa para preparar bebida sabor chocolate.

El contenido de alimento en la lata es: 400 g

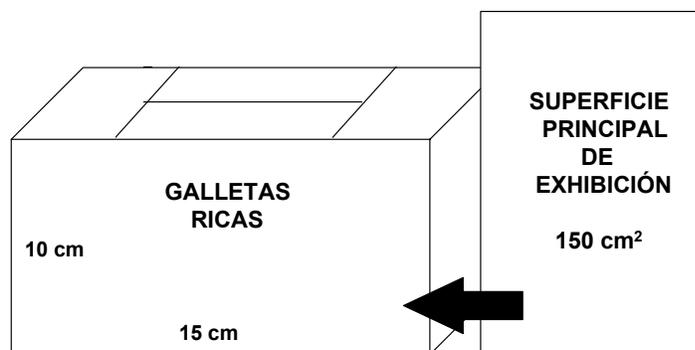
En este caso, la magnitud es la masa o la cantidad de materia o alimento que contiene la lata y se mide en fracciones de kilogramo.

Otros ejemplos de magnitud son:

Superficie

Se utiliza para determinar la superficie principal de exhibición y se mide en metros cuadrados (m^2). Para la mayoría de los alimentos objeto de esta norma se utilizan submúltiplos de m^2 , es decir, centímetros cuadrados (cm^2). Por ejemplo:

La superficie principal de exhibición en una caja de galletas que en una de sus caras mide 15 cm de largo por 10 cm de alto es de 150 cm^2 , tal como se muestra en la siguiente figura.



Volumen

Se utiliza para determinar la cantidad de líquido en un producto y se mide en litros (l, L). Se pueden utilizar submúltiplos de litro, como el mililitro (ml). Por ejemplo:

Frasco de jugo de naranja

Cont. net.: 500 ml



3.27 Masa drenada

Cantidad de producto sólido o semisólido que representa el contenido de un envase, después de que el líquido ha sido removido por un método previamente establecido.

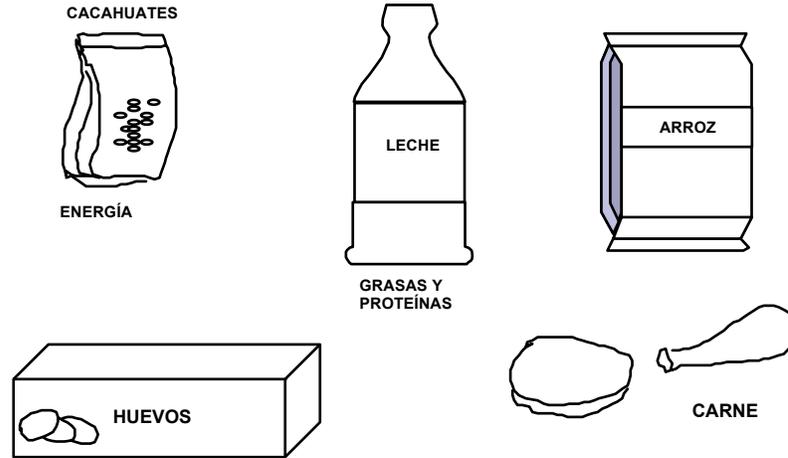
Supongamos un frasco de aceitunas. La masa drenada lo constituye el peso de las aceitunas sin el líquido que contiene el frasco.

<i>Contenido neto</i>	<i>= 200 g</i>
<i>Peso del líquido</i>	<i>= 25 g</i>
<i>Masa drenada</i>	<i>= 175 g</i>

3.28 Nutrimiento

Cualquier sustancia incluyendo a las proteínas (aminoácidos), grasas (lípidos), carbohidratos (hidratos de carbono), agua, vitaminas y minerales, consumida normalmente como componente de un alimento o bebida no alcohólica, y que:

- a) Proporciona energía;
- b) Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o
- c) Cuya carencia haga que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.



3.29 Porción

Cantidad de producto que se consume por ingestión, expresada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida.

Ejemplos de porción:

Porción	Equivalente a:
Un vaso	_____ ml
Una galleta	_____ g
Una cucharada	_____ g
Una taza	_____ g
Una rebanada	_____ g
Una pieza	_____ g

3.30 Producto a granel

Producto que debe pesarse, medirse o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.

Ejemplos de productos a granel:

- a) ***Un señor pide que le vendan una gruesa de naranjas. El comerciante cuenta frente al comprador 144 naranjas y las pone en una bolsa.***

- b) ***Una ama de casa pide al carnicero le dé medio kilogramo de bisteces para asar. El carnicero corta la carne, la pesa, la envuelve en papel celofán y la coloca en una bolsa de plástico.***

- c) ***Un niño pide al tendero 2 pesos de galletas de animalitos. El tendero cuenta las galletas y las entrega al niño en un papel o en una bolsa.***

- d) ***Una señora va al tianguis y pide al comerciante kilo y medio de frijol. El señor toma el frijol y después de pesarlo lo pone en una bolsa y lo entrega a la señora. De regreso a su casa la señora entra a la tienda de la esquina y pide un cuarto de jamón. El tendero, toma de su refrigerador una barra de jamón y la pone en la cortadora. Después de cortar el jamón pesa un cuarto, lo envuelve en papel, lo pone en una bolsa y lo entrega al cliente.***

Es importante observar que en los ejemplos anteriores, el señor que compró naranjas, el ama de casa que compró bisteces, el niño y la señora compraron un producto a granel porque estuvieron presentes en el momento en que el comerciante lo contó, pesó o midió.

3.31 Producto preenvasado

Los alimentos y bebidas no alcohólicas que cuando son colocados en un envase de cualquier naturaleza no se encuentra presente el consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

Ejemplo de producto preenvasado:

Un fabricante de refresco mezcla los ingredientes para preparar una bebida refrescante. Cuando la bebida se encuentra lista, una máquina se encarga de ir llenando botellas de vidrio o de plástico, colocándoles en seguida fichas o tapas a cada una de ellas. Después, las botellas se colocan en cajas y se transportan para ser vendidas en las tiendas. En este caso, el refresco es un producto preenvasado, porque la bebida fue vaciada en la botella dentro de la fábrica sin que el consumidor estuviera presente. Por otra parte, la botella debe permanecer cerrada hasta el momento de su venta al consumidor.

Asimismo, los productos cárnicos, carnes frías, frutas, verduras, pan u otros alimentos que se venden en los centros comerciales y que son envasados en la trastienda, fuera de la vista del consumidor, también se les considera como productos preenvasados.

Es importante tener cuidado con productos preenvasados que por su presentación pueden venderse a granel. Por ejemplo, el jamón puede venderse por pieza completa o bien puede venderse rebanado, en cuyo caso será un producto a granel; sin embargo, como la pieza de jamón viene preenvasada y además puede venderse en esa presentación al consumidor, debe cumplir con el etiquetado a que hace referencia esta Norma.

3.32 Símbolo de la unidad de medida

Signo convencional con que se designa la unidad de medida, según el Sistema General de Unidades de Medida (véase Referencias).

Ejemplos de símbolos de unidades de medida:

<i>Unidad</i>	<i>Símbolo</i>
<i>kilogramo</i>	<i>kg</i>
<i>tonelada</i>	<i>t</i>
<i>metro</i>	<i>m</i>
<i>metro cuadrado</i>	<i>m²</i>
<i>litro</i>	<i>l, L</i>

3.33 Submúltiplo de la unidad de medida

Fracción de una unidad de medida que está formada según el principio de escalas admitido por el Sistema General de Unidades de Medida (véase Referencias).

Ejemplo de submúltiplos de unidad de medida:

<i>Unidad</i>	<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>
<i>Litro</i>	<i>l</i>	<i>1</i>

<i>Submúltiplos</i>	<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>
<i>decilitro</i>	<i>dl</i>	<i>0,1</i>
<i>centilitro</i>	<i>cl</i>	<i>0,01</i>
<i>mililitro</i>	<i>ml</i>	<i>0,001</i>

3.34 Superficie de información

Cualquier área del envase o embalaje, distinta de la superficie principal de exhibición.

Ejemplo de superficie de información

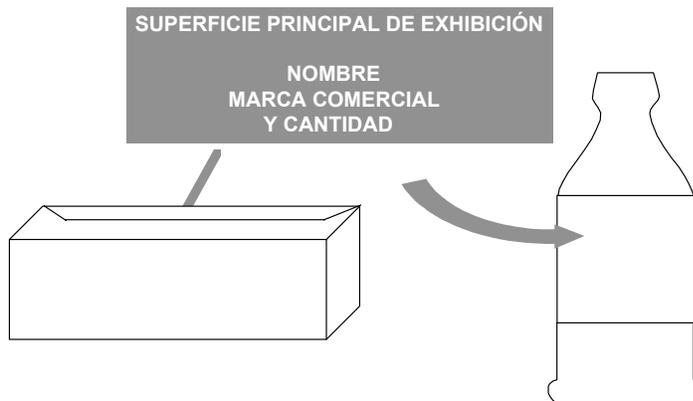


3.35 Superficie principal de exhibición

Es aquella parte del envase o embalaje a la que se le da mayor importancia por ostentar la denominación y la marca comercial del producto. Los fondos de los envases se pueden utilizar como superficie principal de exhibición únicamente cuando en ninguna otra parte del envase se coloque información comercial.

(Ver punto 4.2.10.1.5 de esta norma y su comentario).

Ejemplos de superficie principal de exhibición



Para determinar la superficie principal de exhibición consúltese la NOM-030-SCFI-1993.

(Ver punto 2 de esta norma y su comentario).

3.36 Unidad de medida

Valor de una magnitud para la cual se admite por convención que su valor numérico es igual a 1 (véase Referencias).

Ejemplos de unidades de medida:

Unidad	Valor
kilogramo	1
tonelada	1
metro	1
metro cuadrado	1
litro	1

4. ESPECIFICACIONES

4.1 Requisitos generales de etiquetado

4.1.1 La información contenida en las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto.

Todos los datos, imágenes y descripciones que se hagan en la etiqueta o el envase de los alimentos y bebidas no alcohólicas tienen que ser verdaderas, es decir, toda la información que se incorpore en las etiquetas o envases debe ser clara, a fin de que el consumidor no se confunda y pueda realizar la decisión de compra que mejor le convenga. Además, dicha información debe ser comprobable, es decir, si se coloca una leyenda que diga "envase reciclable", el fabricante debe tener el soporte que justifique que sus envases son reciclables.

4.1.2 Los productos preenvasados sujetos a la aplicación de esta Norma, deben presentarse con una etiqueta en la que describa o empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran al producto. Las etiquetas que contengan los productos preenvasados pueden incorporar la descripción gráfica o descriptiva de la sugerencia de uso, empleo o preparación, a condición de que aparezca una leyenda alusiva al respecto.

Todos los productos a los que les aplica esta norma deben presentar la información requerida en la etiqueta o en el envase, con palabras claras, dibujos o imágenes que se refieran al producto. La etiqueta también puede llevar palabras o dibujos que digan cómo se puede usar o preparar el alimento o bebida no alcohólica si fuera necesario.

(Ver punto 4.3.3 de esta norma y su comentario).

4.2 Requisitos obligatorios de información

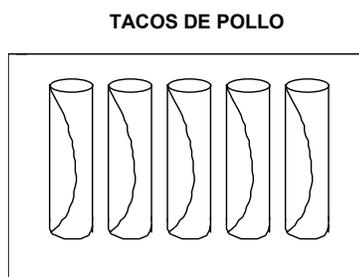
4.2.1 Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado

4.2.1.1 El nombre o denominación del producto preenvasado debe corresponder con la establecida en los ordenamientos legales específicos; en ausencia de éstos, puede indicarse el del nombre de uso común, o bien, emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del alimento o bebida no alcohólica preenvasado, que no induzca a error o engaño al consumidor. En el caso de que haya sido objeto de algún tipo de tratamiento, se puede indicar el nombre de éste, con excepción de aquellos que de acuerdo con los ordenamientos correspondientes sean de carácter obligatorio.

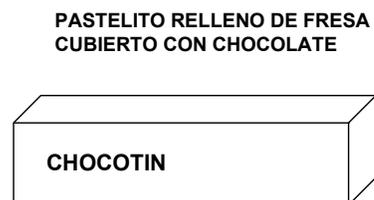
Existen ordenamientos específicos como el Reglamento de la Ley General de Salud o algunas NOM's como la NOM-086-SSA1, que establecen cual debe ser la denominación para algunos productos, por ejemplo:

En el Reglamento de la Ley General de Salud se encuentran las denominaciones para galletas (artículo 859); tortilla de maíz (artículo 873) y gelatina (artículo 911).

Ahora bien, si no se establece en algún ordenamiento específico la denominación del producto que se comercializará, entonces deberemos usar el nombre de uso común del producto, o bien, la descripción que identifique al producto de acuerdo con su composición, por ejemplo:



NOMBRE DE USO COMÚN



DESCRIPCIÓN DE ACUERDO A
LA COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

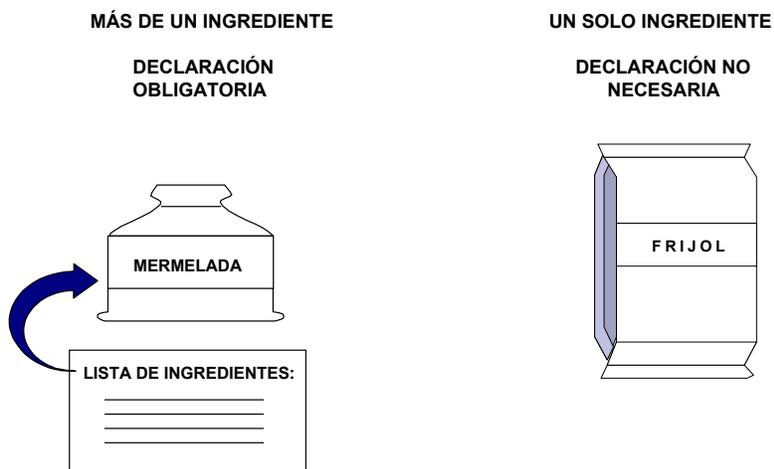
Por otra parte, cuando un producto sea sometido a un tipo de tratamiento como por ejemplo, la irradiación, la pasteurización o la rehidratación, existen NOM's y reglamentos que obligan al fabricante a mencionar en la etiqueta dicho tratamiento. Por el contrario, cuando el producto se someta a un tratamiento especial diferente a los reglamentados, el fabricante puede mencionarlo en la etiqueta si así lo considera necesario.

4.2.2 Lista de ingredientes

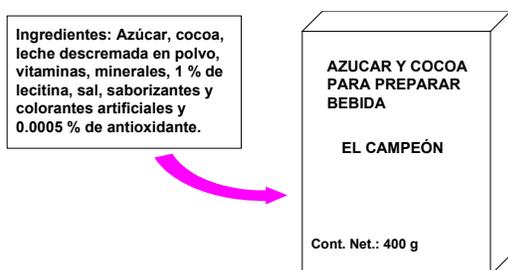
4.2.2.1 En la etiqueta de los productos preenvasados cuya comercialización se haga en forma individual, debe figurar una lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.

En la etiqueta de los alimentos y bebidas no alcohólicas se debe poner una lista de ingredientes. Es decir, alimentos como el queso, dulces, mermelada, jamón, chiles en conserva, duraznos en almíbar, etc., en los que para su elaboración se necesita utilizar más de un ingrediente, sí es necesario poner la lista de ingredientes.

Ahora bien, cuando se trate de alimentos y bebidas no alcohólicas de un solo ingrediente, por ejemplo, el frijol empacado que se vende en una bolsa cerrada de plástico, no es necesario colocar la lista de ingredientes en la etiqueta. En este caso, la denominación "Frijol" indica claramente de que producto se trata, por lo tanto, la etiqueta no necesita llevar lista de ingredientes



4.2.2.1.1 La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por el término "ingredientes".



Cuando un alimento o bebida no alcohólica se prepare con más de un ingrediente, en la etiqueta se pondrá la palabra "Ingredientes:" y después listar cada uno de los ingredientes que se necesitaron para preparar el alimento.

4.2.2.1.2 Los ingredientes del alimento o bebida no alcohólica preenvasado deben enumerarse por orden cuantitativo decreciente (m/m).

Los ingredientes que se utilizaron en la preparación de un alimento o bebida no alcohólica deben ponerse después de la palabra "ingredientes" en el siguiente orden: Primero se debe escribir el ingrediente que se utilizó en mayor cantidad, luego el que se utilizó en una cantidad menor, y así hasta poner el ingrediente que se utilizó en la mínima cantidad. Para efecto de lo anterior, no es necesario declarar el porcentaje (%) de cada ingrediente en el alimento o bebida no alcohólica, sino únicamente el orden de predominio .

4.2.2.1.3 Se debe declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 25 por ciento del alimento o bebida no alcohólica y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes constitutivos por orden cuantitativo decreciente (m/m). Cuando constituya menos de ese porcentaje se deben declarar los aditivos que desempeñan una función tecnológica en la elaboración del producto y aquellos ingredientes o aditivos que se asocien a reacciones alérgicas, de conformidad con los ordenamientos legales correspondientes.

Si un alimento o bebida no alcohólica tiene un ingrediente que a su vez es una mezcla de dos o más sustancias (ver definición de ingrediente compuesto) y se utilizó en la preparación del producto en una cantidad mayor al 25 por ciento, entonces ese ingrediente debe ponerse con la denominación del ingrediente compuesto correspondiente en la lista de ingredientes, y después entre paréntesis poner cada una de las sustancias que lo componen, escribiendo primero la que se utilizó en mayor cantidad y al final la que se utilizó en menor cantidad.



Si el ingrediente compuesto se utilizó en la preparación del alimento o bebida no alcohólica en una cantidad menor al 25 por ciento, entonces es requisito declarar sólo los aditivos que en el producto final realizan una función tecnológica, (ver definición de función tecnológica en el punto 3.20). así como las sustancias que puedan provocar reacciones alérgicas.

Ejemplo: Una pasta de fresa se utiliza para elaborar “yoghurt con fresa” y dicha pasta contiene ácido sórbico como conservador. Si la mencionada pasta es el 20% del producto final y, por tanto, el ácido sórbico cumple una función tecnológica (conservador), deberá incluirse el ácido en la lista de ingredientes.

4.2.2.1.4 Se debe indicar en la lista de ingredientes el agua añadida por orden de predominio, excepto cuando ésta forme parte de un ingrediente compuesto y declarado como tal en la lista y la que se utilice en los procesos de cocción y reconstitución. No es necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

Cuando se utiliza agua en la preparación de un alimento o bebida no alcohólica también debe ponerse en la lista de ingredientes (por ejemplo la que se utiliza para la inyección en la fabricación del jamón). Si se utilizó agua en la preparación de un ingrediente compuesto debe aparecer en la lista de este ingrediente. No es necesario poner la cantidad de agua que se utilizó en los procesos de cocción y reconstitución, ni el agua o sustancias que se evaporan durante la preparación o fabricación del producto.

4.2.2.1.5 Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados, destinados a ser reconstituídos, pueden enumerarse sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta".

Los alimentos deshidratados o condensados que se venden así y que tienen que ser reconstituídos por la persona que compra el producto, deben llevar una leyenda en la etiqueta como la siguiente: “Ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta”. Al igual que en los ejemplos anteriores, debe aparecer la lista de ingredientes por orden decreciente, es decir, escribir primero el que se utilizó en la mayor cantidad y al final el que se utilizó en la cantidad más baja. Ejemplos de alimentos deshidratados que tienen que ser reconstituídos por el consumidor para ingerirlos son la sopa deshidratada, la leche en polvo, etc.

4.2.2.1.6 En la lista de ingredientes debe emplearse una denominación específica de acuerdo con lo previsto en el punto 4.2.1, excepto en las clases de ingredientes señalados en la Tabla 1, en las que puede emplearse denominación genérica (véase Tabla 1).

Tabla 1

Clases de ingredientes	Denominación genérica
Aceites refinados distintos del aceite de oliva	"Aceite", juntamente con el término "vegetal", o "animal", calificado con el término hidrogenado, según el caso.
Grasas refinadas	"Grasas", juntamente con el término "vegetal", o "animal", según el caso.
Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente.	"Almidón"
Todas las especies de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	"Pescado"
Todos los tipos de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves de corral.	"Carne de ave"
Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.	"Queso"
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solos o mezclados en el alimento.	"Especia", "especias" o "mezclas de especias", según el caso.
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	"Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según el caso.
Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar.	"Goma de base"
Todos los mono y disacáridos.	"Azúcares"
La dextrosa anhidra y la dextrosa monohidratada.	"Dextrosa" o "glucosa"
Todos los tipos de caseinatos.	"Caseinatos"
Manteca de cacao obtenida por presión o extracción o refinada.	"Manteca de cacao"
Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.	"Frutas confitadas"
Todos los condimentos en cantidad no superior al 2% en peso, solos o mezclados en el alimento.	"Condimentos"

Al poner la lista de ingredientes, cada ingrediente debe escribirse con su nombre específico. Sin embargo, existen ingredientes que por sus características resulta más fácil identificarlos por medio de un nombre genérico. Cuando se desee emplear el nombre genérico de un ingrediente debe hacerse conforme se indica en la Tabla 1.

Ejemplo: Supóngase que el nombre del producto preenvasado es un pay de queso. En este caso, en la lista de ingredientes se puede usar la denominación genérica "queso", independientemente de la variedad de queso que se haya utilizado en su elaboración (panela, manchego, roquefort, etc.).

Es importante señalar que cuando se utilice en la lista de ingredientes la denominación genérica para "pescado, carne de ave y queso", no se puede hacer referencia en ninguna parte de la etiqueta, a la variedad específica de pescado, carne de ave o queso que se haya utilizado en la elaboración del producto.

Otro ejemplo de denominación genérica de ingredientes es el aceite comestible. Cuando se emplean dos o más aceites vegetales en su fabricación y no se hace ninguna especificación del tipo de aceites utilizados, puede ponerse en la lista de ingredientes la denominación genérica "Aceite vegetal", de acuerdo con la Tabla 1.

4.2.2.1.7 No obstante lo estipulado en el punto anterior, la manteca de cerdo y el sebo se deben declarar siempre por sus denominaciones específicas.

Es decir, para la manteca de cerdo y el sebo no se permite emplear una denominación genérica.

4.2.2.1.8 Cuando se declare el uso de aditivos permitidos en la elaboración de los alimentos y bebidas no alcohólicas, pueden emplearse las denominaciones genéricas o el nombre específico del aditivo.

Cuando en la elaboración de un alimento o bebida no alcohólica se use un aditivo permitido por la Secretaría de Salud, en la lista de ingredientes se puede poner el nombre genérico o el nombre específico del aditivo. Por ejemplo: "Conservador" correspondería al nombre genérico, o bien, "Benzoato de sodio" que sería el nombre específico.

4.2.2.2 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos

4.2.2.2.1 Debe ser incluido en la lista de ingredientes todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado y que se transfiera a otro producto preenvasado en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica.

Los aditivos que desempeñen una función tecnológica deben declararse en la lista de ingredientes. (Ver punto 4.2.2.1.3 de esta norma y su comentario).

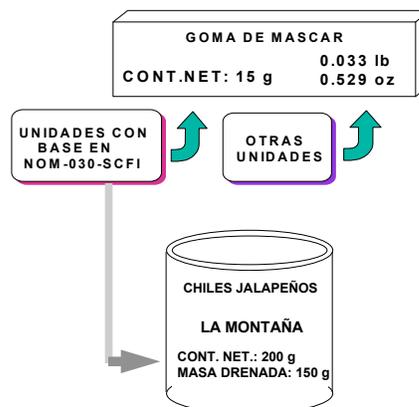
4.2.2.2.2 Están exentos de su declaración en la lista de ingredientes los aditivos transferidos a los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados que ya no cumplen una función tecnológica en el producto terminado, así como los coadyuvantes de elaboración, excepto aquellos que puedan provocar reacciones alérgicas y de intolerancia.

Por ejemplo, supóngase una galleta con cubierta de chocolate. Para elaborar la cubierta se requieren colorantes, saborizantes, emulsificantes y conservadores. Mediante la adición de la cubierta a la galleta, los aditivos se transfieren a ella, pero no cumplen una función tecnológica en la galleta terminada, es decir, no le proporcionan color o sabor, ni sirven para su conservación.

4.2.3 Contenido neto y masa drenada

4.2.3.1 Debe declararse el contenido neto y la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI, independientemente de que también pueda expresarse en otras unidades (véase Referencias).

En la etiqueta del alimento o bebida no alcohólica se debe indicar el dato referente a la cantidad de producto preenvasado utilizando las leyendas Contenido, Contenido Neto o sus abreviaturas Cont. y Cont. Net., y la masa drenada (cuando el producto se encuentre en un medio líquido), seguidas del dato cuantitativo y de la unidad de medida que mejor corresponda de acuerdo a la naturaleza del producto, evitando causar confusión al consumidor.



Opcionalmente se pueden utilizar otras unidades de medida diferentes a las exigidas por el Sistema General de Unidades de Medida, por ejemplo onzas o libras. De acuerdo a la NOM-030 esta información debe aparecer en la superficie principal de exhibición del producto.

Para mayor información sobre la ubicación y dimensiones del dato cuantitativo, así como de las unidades a utilizar, consúltese la NOM-030-SCFI vigente. Asimismo el apartado 2 de Referencias en lo que se refiere a las tolerancias en el cálculo del contenido neto, NOM-002-SCFI vigente.

4.2.4 Nombre y domicilio fiscal

4.2.4.1 Para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados nacionales debe indicarse en la etiqueta el nombre o razón social y domicilio fiscal del fabricante o empresa responsable de la fabricación. En el caso de productos preenvasados importados esta información debe ser proporcionada a la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial por el importador, a solicitud de ésta. La Secretaría debe

proporcionar esta información a solicitud de los consumidores cuando exista una queja por parte de éstos.

Para los alimentos y bebidas no alcohólicas hechos en México se debe indicar en la etiqueta el nombre de la empresa o fábrica y su domicilio fiscal. Cuando se trate de productos maquilados por terceros, no es necesario que aparezca en la etiqueta el nombre y domicilio del maquilador, en todo caso, la información en la etiqueta debe ser del responsable del producto ante la autoridad.

En el caso de las empresas que compran alimentos o bebidas no alcohólicas en otro país para venderlas en México, la información en la etiqueta del responsable de la fabricación del producto puede omitirse, y el importador deberá tener disponible dicha información para la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial cuando ésta se la solicite.



4.2.4.2 Para productos preenvasados importados debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del importador. Esta información puede incorporarse al producto preenvasado en territorio nacional, después de despacho aduanero y antes de la comercialización del producto.

Para los alimentos y bebidas no alcohólicas que vengan de otros países, debe indicarse en la etiqueta el nombre y domicilio de la empresa que

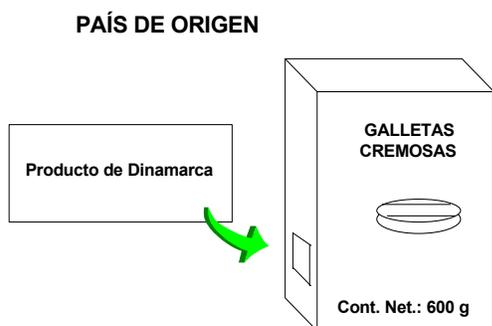
importa los productos en esos países para venderlos en México. Este dato se puede poner en la etiqueta del alimento o bebida no alcohólica en territorio mexicano después que pase la aduana y antes de que sea vendido.

PRODUCTO IMPORTADO



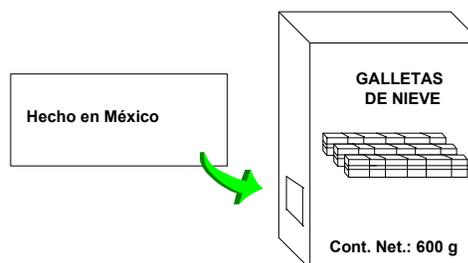
4.2.5 País de origen

4.2.5.1 Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de procedencia nacional o extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en ..."; "Producto de..."; "Fabricado en ...", u otras análogas, seguida del país de origen del producto, sujeto a lo dispuesto en los tratados internacionales de que México sea parte.



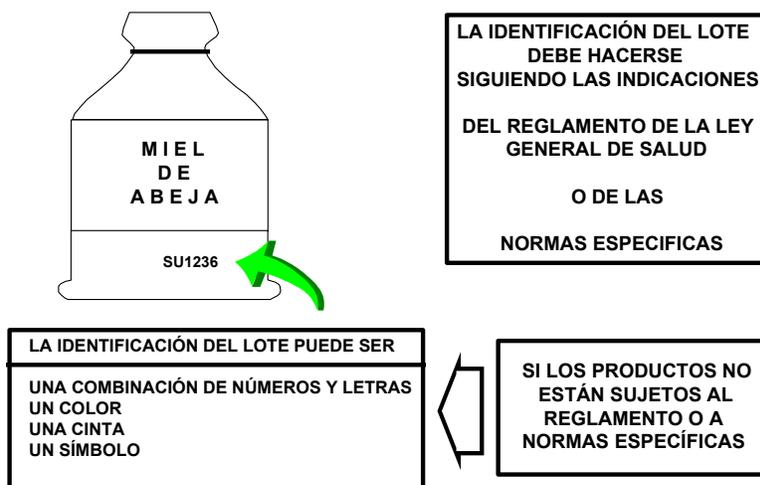
Los alimentos y bebidas no alcohólicas hechos en México o en otros países, deben poner en la etiqueta una leyenda que indique el país donde fue hecho el producto, por ejemplo: "Hecho en..."; "Producto de..."; "Fabricado en...", o cualquier otra leyenda parecida, escribiendo inmediatamente después, el nombre del país de procedencia del producto.

Si se desea, también se puede poner una leyenda como "Producto _____" seguido del adjetivo de nacionalidad. Por ejemplo: "Producto argentino", "Producto canadiense", "Producto portugués", "Producto chino", etc.



4.2.6 Identificación del lote

4.2.6.1 Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo, la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave, de acuerdo con los ordenamientos legales aplicables.



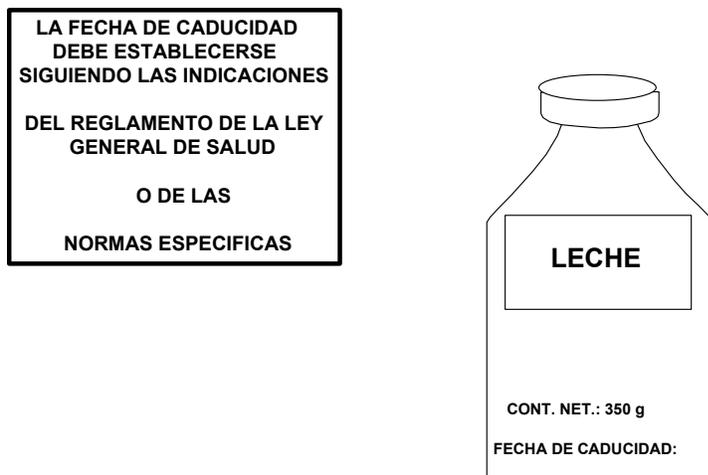
(Ver punto 3.25 de esta norma y su comentario).

4.2.6.2 La identificación del lote que incorpore el fabricante en el producto preenvasado no debe ser alterada u ocultada en forma alguna.

El número de lote o clave que se ponga en el producto debe ubicarse fácilmente en el envase o etiqueta y no debe modificarse por ningún motivo en relación a lo que la empresa ya tiene registrado en sus controles internos.

4.2.7 Fecha de caducidad

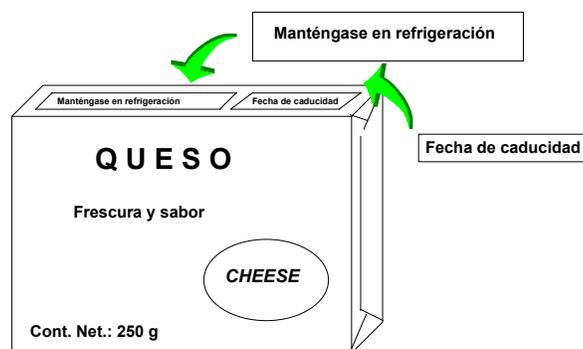
4.2.7.1 Los alimentos y bebidas no alcohólicas que deban incorporar la fecha de caducidad, quedan sujetos a lo que establezcan las disposiciones legales correspondientes.



4.2.7.2 Cuando se declare la fecha de caducidad, se debe indicar en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. Por ejemplo, se pueden incluir leyendas como: "manténgase en refrigeración"; "consérvese en congelación"; "una vez descongelado no deberá volverse a congelar"; "una vez abierto, consérvese en refrigeración", u otras análogas.

Es importante que cuando se ponga la fecha de caducidad se coloque adicionalmente una advertencia sobre el cuidado que se debe tener para conservar el alimento o bebida no alcohólica. Por ejemplo, si hoy compramos un litro de leche pasteurizada y en la etiqueta dice que la fecha de caducidad vence dentro de tres días, esto solamente será verdad si mantenemos en refrigeración el producto, pero si lo dejamos a la temperatura ambiente, sobre todo en épocas de calor, lo más seguro es que el producto se descomponga en unas cuantas horas.

Esto quiere decir que para que el producto tenga la duración que indica la fecha de caducidad, el consumidor debe cumplir con las sugerencias que señale el fabricante en la etiqueta del producto. Asimismo, el comerciante que tenga en anaquel productos con fecha de caducidad vencida, debe retirarlos y suspender su venta. Ejemplo:



4.2.7.3 La fecha de caducidad que incorpore el fabricante en el producto preenvasado no puede ser alterada en ningún caso y bajo ninguna circunstancia.

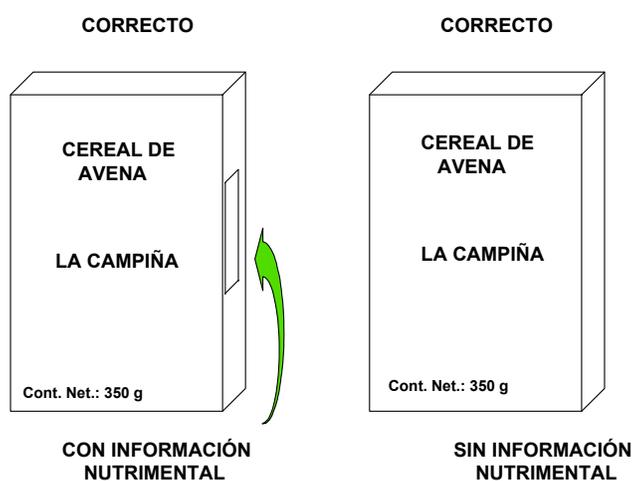
La fecha de caducidad que el productor ponga en la etiqueta del alimento o bebida no alcohólica, no podrá ser reetiquetada modificada con la finalidad de prolongar el periodo en el que pueda ser consumido, es decir, cuando la fecha de caducidad se encuentre vencida dicho producto no podrá ser comercializado.

4.2.8 Información nutrimental

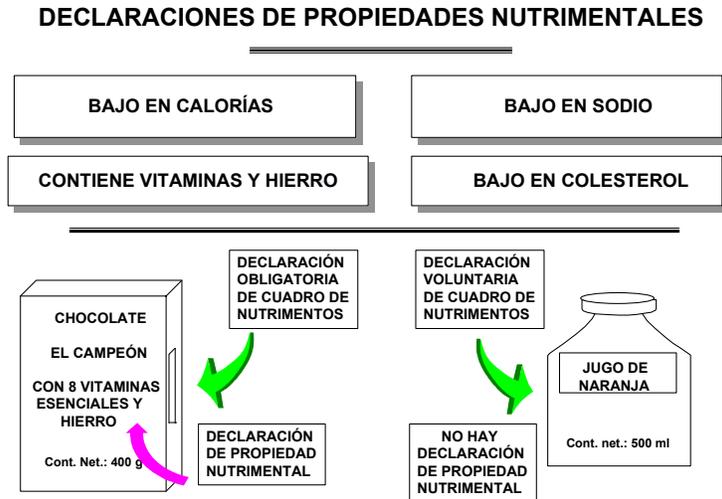
4.2.8.1 La declaración nutrimental en la etiqueta de los productos preenvasados es voluntaria. Sólo es obligatoria cuando se realice la declaración en forma cuantitativa o cualitativa de alguna propiedad nutrimental. Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados regulados por disposiciones específicas, se sujetarán a lo que establezcan dichas disposiciones.

El capítulo de la información nutrimental entrará en vigor a partir del primero de enero de 1998 tal y como se indica en la publicación del Diario Oficial de la Federación del 24 de enero de 1996. Ahora bien, colocar los datos de nutrimentos en la etiqueta es voluntario.

En caso de que se desee colocar la información nutrimental de manera voluntaria, se deben indicar al menos: el contenido energético, las proteínas, grasas, carbohidratos y sodio.



Sin embargo, existe un caso en que sería obligatorio colocar la información nutrimental, y es cuando en la etiqueta se haga cualquier declaración de propiedad nutrimental del producto de que se trate, por ejemplo, si se incorporan en la etiqueta leyendas como:



No debemos olvidar que existen algunos alimentos y bebidas no alcohólicas sujetos a regulaciones específicas que señalan expresamente cual debe ser la totalidad de la información nutricional que se debe declarar en la etiqueta. en estos casos se deberá cumplir con lo señalado en estos ordenamientos.

Sin embargo, existen algunas NOM's que son complementarias a la NOM de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas. Un ejemplo de estas es la NOM-086-SSA1 la cual señala que además de cumplir con lo señalado en la NOM-086, se debe cumplir con los requisitos que señale la NOM-051-SCFI.

4.2.8.2 Nutrimientos que deben ser declarados

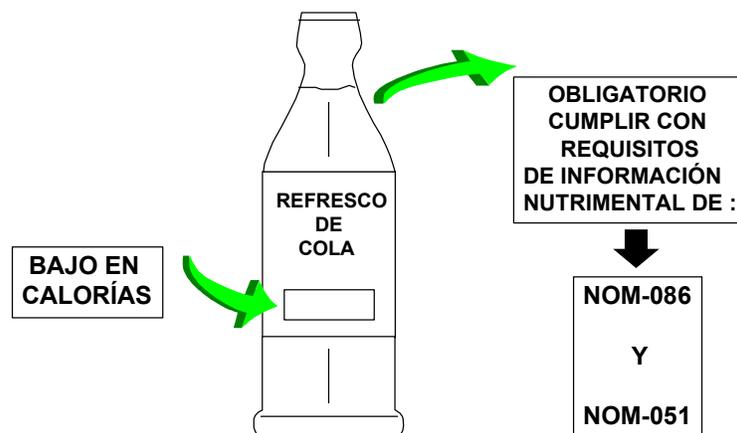
4.2.8.2.1 Cuando se incluya la declaración nutricional en los productos preenvasados, es obligatorio declarar lo siguiente, con excepción de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados regulados por los ordenamientos legales aplicables:

- a) Contenido energético;

- b) Las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles (hidratos de carbono), y grasas (lípidos);
- c) La cantidad de sodio;
- d) La cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades, y;
- e) La declaración de propiedades nutrimentales cuantitativa o cualitativamente de algunos nutrimentos o ingredientes en la etiqueta, regulado por los ordenamientos legales aplicables.

Supongamos que se fabrica chocolate que ha sido enriquecido con vitamina A, y que el productor declara en la etiqueta del producto: "Enriquecido con vitamina A". En este caso, este es un producto que a partir del primero de enero de 1998 tendrá la obligación de presentar un cuadro de nutrimentos en la superficie de información del envase.

Otro caso consiste en los productos que han sido modificados en su composición. Por ejemplo un refresco bajo en calorías. En este caso, además de cumplir con lo establecido en la NOM-086-SSA1 (cuando entre en vigor), debe cumplir asimismo con los requisitos de etiquetado de la NOM-051-SCFI-1994.



4.2.8.3 Presentación de la información nutrimental

4.2.8.3.1 La declaración nutrimental debe hacerse en las unidades numéricas que correspondan. Adicionalmente se pueden emplear otras formas de presentación de los mismos.

4.2.8.3.2 La declaración sobre contenido energético debe expresarse en kj(kcal) por 100 g o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción.

4.2.8.3.3 La declaración sobre la cantidad de proteínas, carbohidratos (hidratos de carbono) y grasas (lípidos) que contienen los alimentos debe expresarse por 100 g o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción.

4.2.8.3.4 La declaración numérica sobre vitaminas y minerales debe expresarse en unidades métricas o en porcentaje de la ingestión diaria recomendada (IDR) por 100 g o por porción o por envase si éste contiene sólo una porción.

La anotación en la etiqueta del producto de las vitaminas y minerales se debe hacer utilizando unidades métricas o por medio de un porcentaje de la ingestión diaria recomendada (IDR), es decir, de la cantidad de vitaminas y minerales que se recomienda consumir o ingerir cada día por 100 g, por una porción, o por envase o unidad de producto, cuando dicho envase o producto contenga una sola porción.

Cuando no se tenga asignado un IDR, se pueden utilizar como referencia tablas de ingestión reconocidas a nivel internacional.

4.2.8.3.5 Para estos casos, se debe emplear la siguiente tabla de recomendaciones ponderadas para la población mexicana.

INGESTIÓN DIARIA RECOMENDADA

Nutrimentos	Valores
-------------	---------

Proteína g	75
Vitamina A mg (equivalentes de retinol)	1000
Vitamina E mg (Tocoferoles)	10
Vitamina B1 mg (Tiamina)	1.5
Vitamina B2 mg (Riboflavina)	1.7
Vitamina B6 mg (Piridoxina)	2
Niacina mg eq (Ácido nicotínico)	20
Ácido fólico mg (Folacina)	200
Vitamina B12 mg (Cobalamina)	2
Vitamina C mg (Ácido ascórbico)	60
Calcio mg	800
Fósforo mg	800
Hierro mg	15
Magnesio mg	350
Zinc mg	15
Yodo mg	150

4.2.8.3.6 La información nutrimental puede presentarse de la siguiente manera:

Nombre del producto _____	
Información nutrimental	Por 100 g, por porción o por envase
Contenido energético kJ(kcal)	_____ kJ(kcal)
Proteínas	_____ g
Grasas (lípidos)	_____ g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	_____ g
Sodio	_____ g
Información adicional:	_____ g

La anotación en la etiqueta de los datos relativos a la información de los nutrimentos se puede hacer conforme al siguiente ejemplo:

Paquete de cereal de avena

Cont. net.: 300 g

**PAQUETE DE CEREAL DE AVENA
CON DECLARACIÓN NUTRIMENTAL**

PARTE POSTERIOR DEL ENVASE

CUADRO DE INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Información nutrimental	Por 100 g
Contenido energético	266,7 kJ (kcal)
Proteínas	13,3 g
Grasas (lípidos)	0,0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	73,3 g
Sodio	1,03 g
Potasio	1,0 g

En la tabla anterior se puede hacer referencia indistintamente a los términos lípidos e hidratos de carbono, o bien, grasas y carbohidratos. Sin embargo, lo que se recomienda a las empresas en este caso es utilizar ambos términos como aparecen en el ejemplo, con la finalidad de proporcionar en la etiqueta tanto los términos técnicos, como los comúnmente reconocidos, a efecto de que el consumidor comprenda mejor los nutrimentos (El ejemplo anterior ilustra los puntos 4.2.8.3.1 a 4.2.8.3.6 de esta norma).

4.2.8.3.7 Tolerancias y cumplimiento

Las autoridades competentes pueden establecer límites de tolerancia en relación con las exigencias de salud pública, en materia de la información nutrimental. La estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la inestabilidad y variabilidad propias del nutrimento en el producto, dependiendo de si el nutrimento ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él, se regularán a través de normas oficiales mexicanas.

Se refiere a que la Secretaría de Salud, basándose en estudios elaborados previamente, puede establecer las cantidades mínimas de proteínas, carbohidratos, grasas que deben contener ciertos productos (como la leche).

4.2.8.3.8 Los valores de composición bromatológica que figuren en la declaración de nutrimentos del alimento o bebida no alcohólica, deben ser valores medios

ponderados derivados por análisis, bases de datos o tablas reconocidas internacionalmente.

4.2.9 Declaración de propiedades nutrimentales

4.2.9.1 No obstante lo establecido en la presente norma, toda declaración respecto de las propiedades nutrimentales debe sujetarse a lo dispuesto en los ordenamientos legales aplicables.

Toda declaración de propiedades nutrimentales que se haga en la etiqueta debe seguir las indicaciones establecidas en las normas oficiales mexicanas especiales que existan al respecto o del reglamento correspondiente. Lo anterior es obligatorio, independientemente de lo que se ha establecido en los puntos anteriores de esta norma.

4.2.10 Presentación de los requisitos obligatorios

4.2.10.1 Generalidades

4.2.10.1.1 Las etiquetas que ostenten los productos preenvasados deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento de su uso o consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo.

De conformidad con lo dispuesto en el punto 4.2.10.1.4, de la norma oficial mexicana "NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados", cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información necesaria, a menos de que la etiqueta aplicada al envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.

Dicho criterio se hace extensivo en el supuesto de envases múltiples y colectivos, en cuyo caso la información comercial obligatoria podrá aparecer en el envase múltiple o colectivo, o en todos y cada uno de los productos preenvasados en lo individual; o bien, una parte de la información comercial obligatoria podrá aparecer en el envase múltiple o colectivo y la restante en todos y cada uno de los envases de los productos en lo individual, siempre que la información comercial obligatoria que aparezca en cada uno de los envases de los productos en lo individual se vea a simple vista desde el

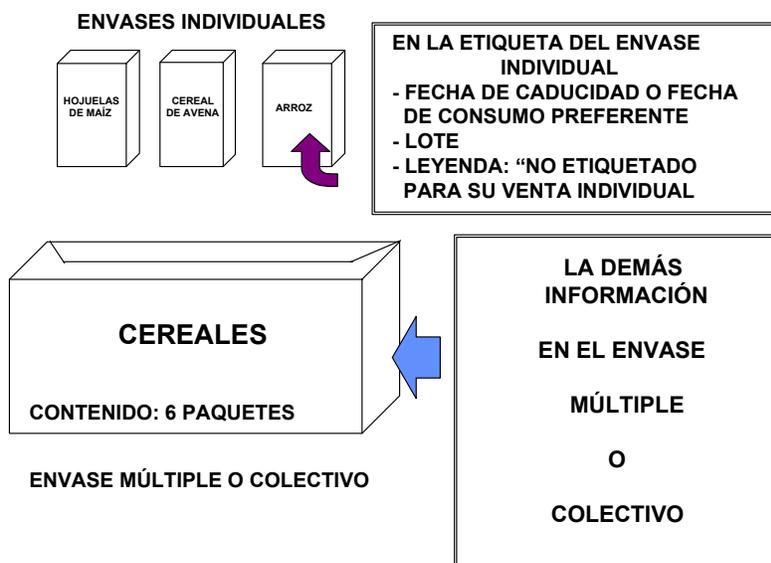
exterior del envase múltiple o colectivo sin necesidad de que este último se abra. En cualquier caso, el envase múltiple o colectivo deberá ostentar la declaración de cantidad (solamente la que corresponde al envase múltiple o colectivo, no la que corresponde a cada uno de los envases de los productos en lo individual), de conformidad con la norma oficial mexicana NOM-030-SCFI-1993 "Información comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones".

En todos los casos, los datos relativos a fecha de caducidad, lote y a la leyenda "no etiquetado para su venta individual", deberán siempre aparecer en los productos en lo individual, de conformidad con el punto 4.2.10.1.2 de la norma NOM-051-SCFI-1994 antes mencionada.

Si los envases múltiples o colectivos se abren y se extraen los productos preenvasados contenidos en ellos con el objeto de destinarlos individualmente a un consumidor final, dichos productos deberán contener en lo individual toda la información comercial obligatoria que establece la norma, siempre que no estén comprendidos en cualquiera de los supuestos indicados en el punto 1.1 de la misma norma.

(Ver puntos 3.14 y 3.15 y sus comentarios).

4.2.10.1.2 Cuando los alimentos o bebidas no alcohólicas preenvasados se encuentren en un envase múltiple o colectivo para su venta al consumidor, la información a que se refiera esta Norma Oficial Mexicana debe figurar en dicho envase. Sin embargo, la indicación del lote y la fecha de caducidad o de consumo preferente deben aparecer en los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados y no tendrán que figurar en el envase múltiple o colectivo. Además, en los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados se debe indicar la leyenda "No etiquetado para su venta individual".

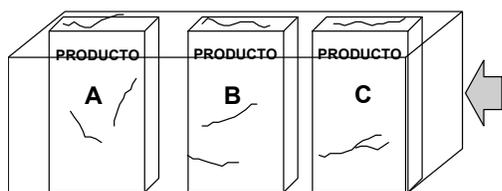


4.2.10.1.3 Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. El dato relativo al lote puede ser colocado en cualquier parte del envase.

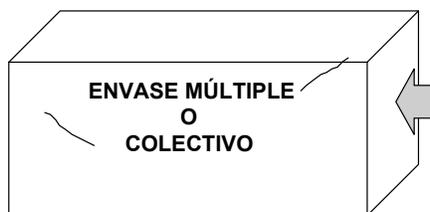
Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben ponerse con letras lo suficientemente grandes de tal manera que puedan leerse fácilmente por el consumidor en el momento de comprar o usar el producto. También debe utilizarse una combinación de colores débiles con fuertes, es decir, colores contrastantes en las etiquetas de los productos. La clave o número de lote puede ponerse en cualquier parte del envase, pero debe ser visible e identificable por el fabricante en caso de algún problema de contaminación del producto.

4.2.10.1.4 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información necesaria, a menos de que la etiqueta aplicada al envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.

ENVASES INDIVIDUALES CON ENVOLTURA



SI LA ENVOLTURA ES OPACA LA INFORMACIÓN DEBE APARECER EN LA ENVOLTURA, PERO SI ES TRANSPARENTE SE DEBE PONER EN EL ENVASE



SI EL ENVASE COLECTIVO NO PERMITE VER LA INFORMACIÓN, DEBE PONERSE EN EL ENVASE COLECTIVO. EN CASO CONTRARIO, DEBE APARECER EN LA ENVOLTURA

4.2.10.1.5 Deben aparecer en la superficie principal de exhibición del producto cuando menos, la marca y la denominación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado. El resto de la información a que se refiere esta Norma Oficial Mexicana puede incorporarse en cualquier otra parte del envase.

En la superficie principal de exhibición del alimento o bebida no alcohólica debe aparecer, por lo menos, el nombre del producto, la marca comercial, el contenido o contenido neto y la masa drenada, cuando corresponda. Los demás datos a que se refiere esta Norma Oficial Mexicana se pueden poner en cualquier otra parte de la superficie de información del envase.

SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN



EL RESTO DE LA INFORMACIÓN PUEDE IR EN CUALQUIER OTRA PARTE DE LA SUPERFICIE DE INFORMACIÓN

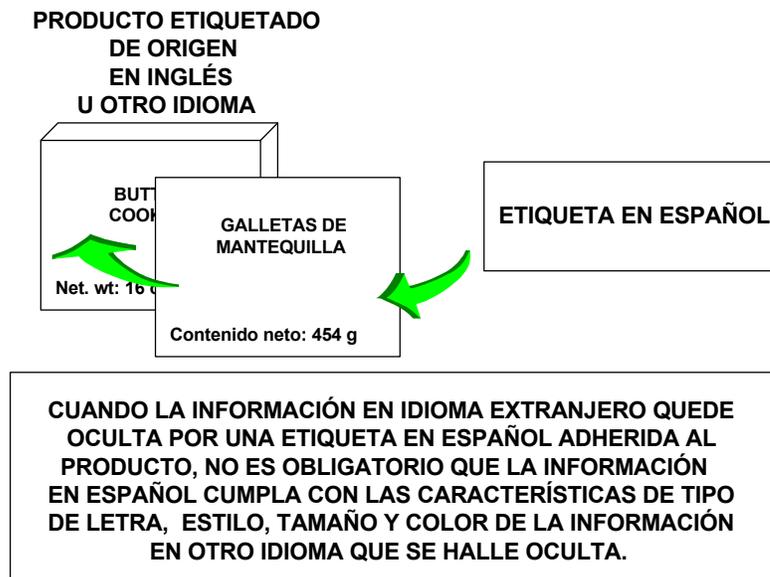
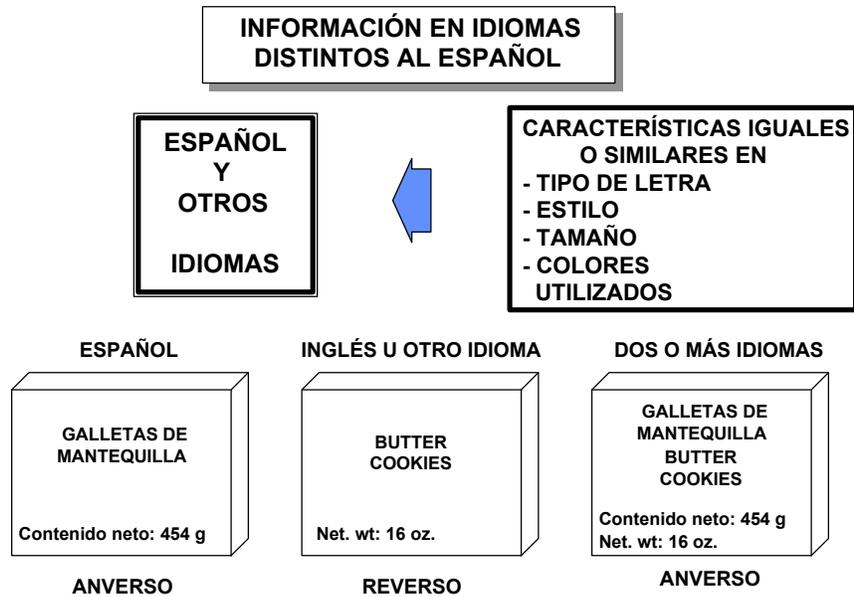
4.2.11 Idioma

4.2.11.1 Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados deben ostentar la etiqueta en idioma español, sin perjuicio de que se exprese en otros idiomas. Cuando la información se exprese en otros idiomas debe aparecer también en español, cuando menos con el mismo tamaño y proporcionalidad tipográfica y de manera igualmente ostensible.

De conformidad con lo dispuesto en los puntos 1, 4.2.11.1 y 4.2.11.2, de la norma oficial mexicana "NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados", cuando la información comercial se exprese en otros idiomas, la información regulada por la norma, que debe presentarse en idioma español es solamente la información comercial obligatoria establecida en los puntos 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6, 4.2.7, 4.2.8 y 4.2.9 de la misma norma. Por su parte, la norma no prohíbe ni restringe que cualquier otra información pueda ser traducida al idioma español.

PRODUCTOS IMPORTADOS





4.2.11.2 La presentación de información o representación gráfica adicional en la etiqueta a la señalada en esta Norma Oficial Mexicana, que pueda estar presente en otro idioma, es facultativa y, en su caso, no debe sustituir, sino añadirse a los requisitos de etiquetado de la presente Norma, siempre y cuando dicha información resulte necesaria para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor.

La información escrita o gráfica que se ponga en la etiqueta y que sea adicional a la que se pide en esta Norma Oficial Mexicana y se encuentre en un idioma diferente al español, es voluntaria. Dicha información debe estar en español y acompañar o complementar los requisitos de esta Norma siempre que sea necesario para que el consumidor no resulte engañado o confundido.

4.3 Requisitos opcionales de información

4.3.1 Fecha de consumo preferente

4.3.1.1 La fecha de consumo preferente para la conservación del producto preenvasado es opcional. De incluirse, se debe observar lo siguiente:

i) El fabricante debe declarar en el envase o etiqueta la fecha de consumo preferente, la cual debe consistir por lo menos de:

- El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses;
- El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.

ii) La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique que dicha fecha se refiere al consumo preferente.

La fecha de consumo preferente es opcional, es decir, queda a voluntad del fabricante, envasador o importador ponerla en la etiqueta. En el caso de que se ponga, se deben seguir las siguientes indicaciones:

i) Cuando se trate de productos que tengan una duración de tres meses o menos en la etiqueta puede decir:

"Consúmase preferentemente antes del (día) de (mes)".

Ejemplo: "Consúmase preferentemente antes del 15 de junio"

suponiendo que el consumidor compra el producto el 15 de marzo.

ii) Cuando se trate de productos que tengan una duración mayor a tres meses en la etiqueta puede decir:

"Consúmase preferentemente antes de (mes) de (año)".

Ejemplo: "Consúmase preferentemente antes de octubre de (1996)"

suponiendo que el consumidor compra el producto el 15 de mayo de 1996.

4.3.1.2 Cuando se declare la fecha de consumo preferente se debe indicar en el envase o etiqueta cualesquiera condiciones que se requieran para la conservación del producto preenvasado.

Cuando se ponga la fecha de consumo preferente se debe decir también en la etiqueta los cuidados que se tienen que tomar para que el alimento o bebida no alcohólica pueda conservarse.

Por ejemplo: "Manténgase en refrigeración"; "Después de descongelado no deberá volverse a congelar"; "Manténgase en lugar fresco y seco".

(Ver punto 4.2.7.2 y su comentario).

4.3.1.3 La fecha de consumo preferente no puede ser alterada una vez que se haya establecido al momento de la fabricación del producto preenvasado.

Es importante mencionar que una vez que la fecha de consumo preferente sea fijada en la etiqueta o envase del alimento o bebida no alcohólica, no se podrá modificar y el fabricante deberá asegurarse de que dicha fecha permanecerá en el producto hasta el momento de su uso o consumo por parte del consumidor.

4.3.2 Información nutrimental complementaria

El uso de información nutrimental complementaria, escrita o gráfica, en las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas es facultativo y en ningún caso debe sustituir la declaración de los nutrientes, excepto en los alimentos y bebidas no alcohólicas modificados en su composición, los cuales deben cumplir con los ordenamientos legales aplicables.

Además de la información nutrimental obligatoria, señalada en el punto 2.8.2, el fabricante, envasador o importador de alimentos y bebidas no alcohólicas puede colocar información nutrimental adicional en la etiqueta, ya sea mediante textos o gráficas a fin de facilitar que la persona que compra el producto pueda comprender con mayor claridad la información nutrimental.

4.3.2.1 Cuando se presente la declaración nutrimental complementaria, deben aplicarse los siguientes criterios:

a) La declaración de uno de los siguientes nutrimentos no requiere declaración de uno de los otros y sólo se realiza si se tiene asignado una IDR y el contenido de la porción esté por arriba del 5% de la IDR:

Proteína (% IDR), Vitamina A (% IDR), Vitamina E (% IDR); Vitamina C (% IDR), Vitamina B1 (Tiamina) (% IDR), Vitamina B2 (Riboflavina) (% de IDR), Vitamina B6 (Piridoxina) (% IDR), Vitamina B12 (Cobalamina)(% de IDR), Ácido fólico (Folacina)(% de IDR), Niacina (Ácido nicotínico) (% IDR), Calcio (% IDR), Fósforo (% IDR), Magnesio (% IDR), Hierro (% IDR), Zinc (% IDR), Yodo (% IDR).

b) Todos o ninguno de los siguientes:

Grasa poliinsaturada __g; grasa monoinsaturada __g; grasa saturada __ g; colesterol __ mg.

c) La declaración de uno de los siguientes no requiere la declaración de los otros:

Azúcar __g; almidón __ g; fibra dietética __ g.

d) Al expresar los tipos de constituyentes de carbohidratos (hidratos de carbono) y de grasas (lípidos) referidos en b) y c) se debe anteponer el texto "del cual..."

e) Número de porciones por presentación.

4.3.2.2 La declaración nutrimental complementaria puede presentarse de la siguiente manera:

Nutrimentos	Porcentaje de IDR
Vitamina A	___ %
Vitamina B1 (Tiamina)	___ %
Vitamina B2 (Riboflavina)	___ %
Vitamina B6 (Piridoxina)	___ %
Vitamina B12 (Cobalamina)	___ %
Vitamina C (Ácido ascórbico)	___ %
Niacina (Ácido nicotínico)	___ %
Ácido fólico (Folacina)	___ %
Hierro	___ %
Potasio	___ %

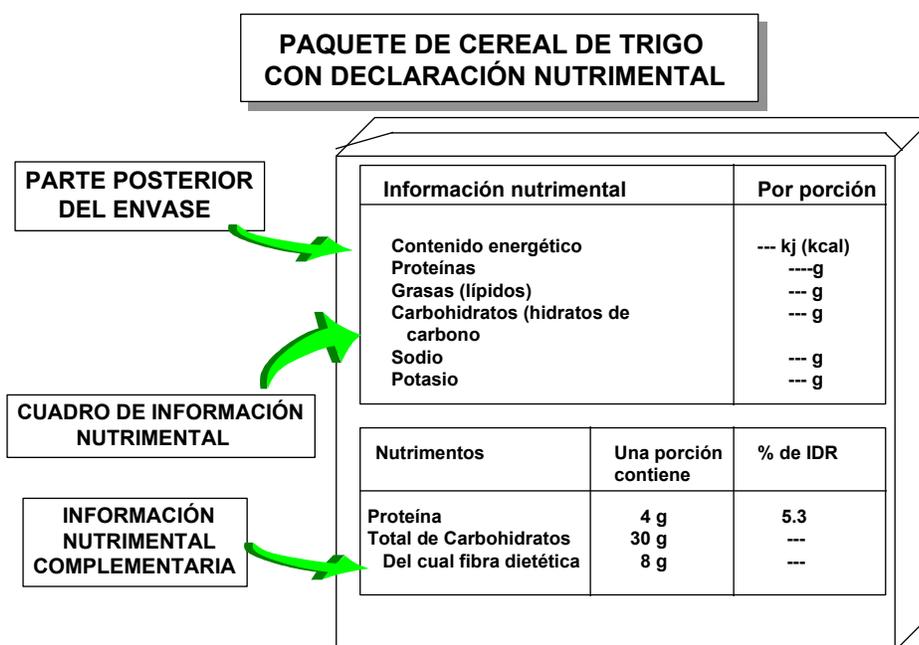
Ejemplo:

Paquete de cereal de trigo

Cont. net.: 300 g

Número de porciones: 10

Una porción = 30 g = 1/3 de taza aproximadamente



El ejemplo anterior es válido para los puntos 4.3.2.1 y 4.3.1.2

4.3.3 Instrucciones para el uso

La etiqueta debe contener las instrucciones de uso cuando sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento o bebida no alcohólica preenvasado.

Ejemplo:

Sobre de Fécula de maíz

Marca Valle Dorado

Sabor canela

Cont. net.: 50 g

Preparación para un litro de atole:

Disolver el contenido del sobre en una taza con agua fría. Agregar un litro de leche. Dejar hervir dos minutos moviendo constantemente. Endulzar al gusto y listo.

4.4 Información adicional

En la etiqueta puede presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente Norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades establecidos en el apartado 4.1.1.

Se permite incorporar a la etiqueta del producto cualquier información que el fabricante desee, por ejemplo ilustraciones y textos que ayuden al consumidor a conocer las características del producto que desea comprar. Sin embargo, la información debe ser verdadera y no debe oponerse a los requisitos de información que esta norma exige.

4.4.1 Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o engañosas en forma alguna para el consumidor.

Las etiquetas que incorporen alguna información referente a la calidad del producto tales como logotipos, textos alusivos al producto o gráficas deben ser de modo que la calidad se pueda comprobar por parte de las autoridades competentes o bien, que se encuentre respaldada por un organismo autorizado en dicha materia. Lo anterior a fin de que el consumidor no resulte engañado o confundido por información falsa.

Ejemplo de leyenda admitida: "Elaborado con grano seleccionado de Coatepec". El café que ostente esa leyenda, efectivamente deberá cumplir con estas características.

4.3.4.2 Asimismo, en la etiqueta puede presentarse cualquier información o representación gráfica que indique que el envase que contiene el alimento o bebida no alcohólica no afecta al ambiente, evitando que sea falsa o equívoca para el consumidor.

La etiqueta del producto puede llevar un dato que indique que el envase no daña al medio ambiente y debe ser comprobable. Por ejemplo la leyenda "Empacado en cartón reciclado" se permite cuando la reutilización del cartón para producir envases se hizo siguiendo los lineamientos establecidos en el Reglamento de la Ley General de Salud.

Asimismo, dicho Reglamento establece que los envases desechables no deben ser reutilizados y deben ostentar la leyenda "Conserve el ambiente. Deposite el envase vacío en la basura"

5. CÁLCULOS

5.1 Cálculo de nutrimentos

5.1.1 Cálculo de energía

La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Carbohidratos (hidratos de carbono)	17kj o 4 kcal/g
Proteínas	17 kj o 4 kcal/g
Grasas (Lípidos)	38 kj o 9 kcal/g

Ejemplo:

Un producto alimenticio contiene:

18 g de proteína

23 g de grasa (lípidos)

42 g de carbohidratos (hidratados de carbono)

Usando los valores promedio de energía:

proteína 18 x 4 = 72

lípidos 23 x 9=207

hidratos

de carbono 42 X 4=168

energía total =447 Kcal

5.1.2 Cálculo de proteínas

La cantidad de proteínas que ha de indicarse, debe calcularse utilizando la siguiente fórmula:

Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6.25

Ejemplo:

Para el cálculo de proteínas en productos tales como: cárnicos, vegetales, productos a base de soya, etc., se utiliza el factor 6,25.

Para el cálculo de proteínas en productos alimenticios que tienen como base la harina de trigo, tales como: una pasta para preparar sopa, harina preparada para “hot cakes”, etc. se utiliza el factor de 5,7.

5.1.3 En el caso de los productos derivados del trigo, aplica la siguiente fórmula:
Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 5.7

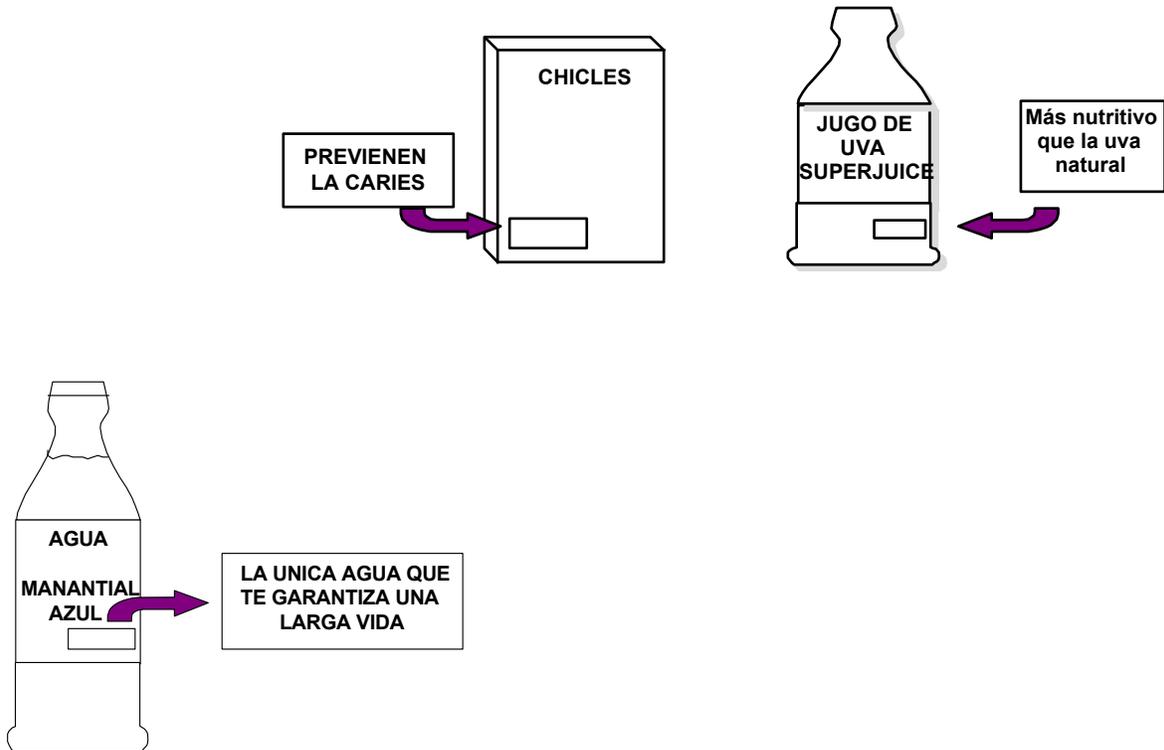
6. DECLARACIONES PROHIBIDAS DE PROPIEDADES

6.1 Se prohíbe el uso de las siguientes declaraciones:

6.1.1 De propiedades

- Declaraciones que impliquen que una dieta recomendable con alimentos o bebidas no alcohólicas ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los nutrimentos.
- Declaraciones de propiedades que no pueden comprobarse.
- Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.
- Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas similares o causar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales.
- Declaraciones que indiquen que un alimento o bebida no alcohólica ha adquirido un valor nutrimental especial o superior gracias a la adición de nutrimentos, tales como vitaminas, minerales o proteínas (aminoácidos).

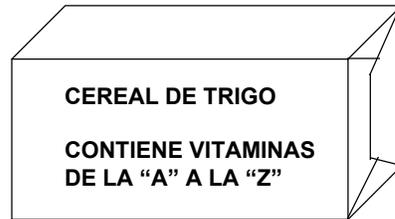
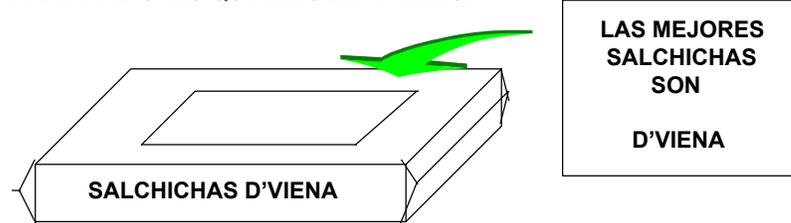
DECLARACIONES PROHIBIDAS DE PROPIEDADES



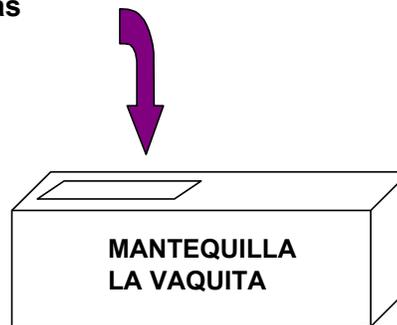
6.1.2 Que inducen a error

- Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.
- Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como "genuinidad", "salubridad", "sanidad", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.
- Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.

DECLARACIONES QUE INDUCEN A ERROR



**Más higiénica que otras
marcas líderes en el
mercado**



7. LEYENDAS PRECAUTORIAS

7.1 Las leyendas precautorias deben hacer referencia al ingrediente u origen del ingrediente que, basado en información científica reconocida, se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad.

7.2 Las leyendas precautorias específicas por producto y sus características, se establecerán en las normas oficiales correspondientes.

7.3 Se pueden incluir leyendas precautorias que promuevan una dieta recomendable.

7.4 La presentación de las leyendas debe cumplir con lo establecido en el apartado 4.2.10 de esta Norma.

EJEMPLO DE LEYENDAS PRECAUTORIAS

CUANDO UN INGREDIENTE SE ASOCIE A RIESGOS REALES O POTENCIALES SE PUEDE INCLUIR LEYENDAS COMO



FENILCETONÚRICOS:
CONTIENE FENILALANINA

8. VIGILANCIA

La vigilancia de la presente Norma se llevará a cabo por las dependencias competentes, de acuerdo con los ordenamientos legales aplicables y las Unidades de Verificación acreditadas para tal efecto.

Al efecto, el artículo 96 de la Ley Federal de protección al Consumidor establece:

“Art. 96. La Procuraduría, con objeto de aplicar y hacer cumplir las disposiciones de esta ley, cuando no corresponda a otra dependencia, practicará la vigilancia y verificación necesarias en los lugares donde se administren, almacenen, transporten, distribuyan o expendan productos o mercancías o en los que se presten servicios, actuando en oficio y en los términos que dispone esta ley y, en lo no previsto, por lo dispuesto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.”

Ejemplo de verificación



Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados que sean objeto de una Norma Oficial Mexicana específica de información comercial ya publicada, podrán cumplir con los requisitos de etiquetado establecidos en esa norma, independientemente de que dicha norma aún no entre en vigor, en cuyo caso no será obligatorio cumplir con los requisitos de información comercial establecidos en la NOM-051.

9. BIBLIOGRAFÍA

- Ley Federal sobre Metrología y Normalización (D.O. 1/07/92).
- Ley federal de Protección al Consumidor (D.O. 24/12/92).
- Codex Alimentarius VI - Normas y Directrices del Codex para el etiquetado de los alimentos y aditivos alimentarios, 1987. FAO/OMS.
- Ley General de Salud.
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

La bibliografía es el conjunto de documentos, leyes, reglamentos y estudios que se consultaron y sirvieron de apoyo para la elaboración de la presente norma.

10. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta Norma Oficial Mexicana concuerda con las normas Codex:

- CODEX STAN 1-1985. Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Envasados.
- CODEX STAN 107-1981, Norma General para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios que se venden como tales.
- CAC/GL 1-1979. Directrices del Codex - Parte II. Directrices generales sobre declaración de propiedades.
- CAC/GL 2-1985. Directrices del Codex - Parte II. Directrices sobre el Etiquetado Nutricional.
- Directrices del Codex - Parte II. Directrices sobre Marcado de la Fecha de Alimentos Preenvasados para Uso de los Comités del Codex.

Se refiere a que el contenido de la presente norma no omite, ni se opone a los requisitos de etiquetado de alimentos establecidos en una Norma Mundial para el etiquetado de los alimentos como lo constituyen los distintos documentos que conforman las directrices del Codex.