

Requisitos de etiquetado de productos alimenticios

► Los productos alimenticios atractivos se venden mejor. El atractivo se aplica tanto a la apariencia del alimento como a la forma en que está envasado o exhibido. Esfuércese por lograr presentaciones de alimentos innovadoras y apropiadas.

Esfuércese por lograr presentaciones de alimentos innovadoras y apropiadas. Prepare el producto tal como desea que luzca y tome fotografías a color. Colóquelas en el área de elaboración para que tanto usted como sus ayudantes puedan lograr un aspecto uniforme.

El envasado también contribuye al atractivo de un producto, así que elija un método que realce lo que vende. Los clientes de hoy se preocupan por la sanidad y la seguridad. Los envases bien sellados y protegidos son esenciales para la venta de alimentos en comercios minoristas. Aunque la apariencia del envase puede influir en las ventas de un producto, el empaque y el etiquetado también están regulados por la ley.



Etiquetado de productos

Todos los alimentos y artículos no alimenticios envasados por su negocio deben estar debidamente etiquetados antes de salir a la venta. La ley requiere que todos los alimentos incluyan lo siguiente:

- Nombre, dirección, ciudad, estado y código postal del fabricante, envasador o distribuidor.
- Una declaración precisa de la cantidad neta de alimento que contiene el envase, en unidades métricas y en unidades estándar (imperiales).
- El nombre común o habitual del alimento.
- Ingredientes del alimento en orden descendente según su proporción.
- Cualquier alérgeno presente en el producto, incluidos los nueve alérgenos principales:
 - leche y todos los productos lácteos
 - huevos
 - pescado (especificar la especie)
 - mariscos con cáscara (crustáceos)
 - frutos secos/nueces de árbol (especificar tipo)
 - trigo
 - cacahuete
 - soya y todos los productos a base de soya
 - sésamo

Una declaración simple, ubicada justo a continuación del panel de ingredientes, es la mejor manera de notificar a los consumidores sobre los alérgenos presentes en el producto.

Consulte el sitio web del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) (CFR 21 Parte 101 Subparte A) para obtener instrucciones completas sobre el etiquetado de productos alimenticios. La FDA también proporciona una Guía de etiquetado de alimentos fácil de leer en su sitio web.

Todos los productos alimenticios deben cumplir con las directrices de etiquetado nutricional de la FDA (Información nutricional). Consulte el Código de Regulaciones Federales (21CFR101.9). Pueden aplicarse las siguientes exenciones:

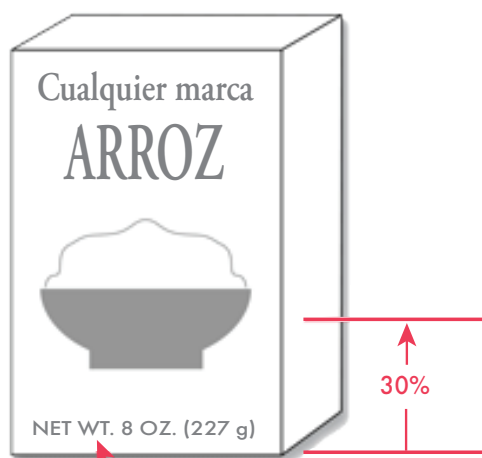
- Los procesadores de productos de bajo volumen que empleen a menos de 100 trabajadores a tiempo completo y vendan menos de 100.000 unidades de ese producto en los Estados Unidos durante un año, deben presentar un aviso de la exención ante la FDA cada año.
- Los minoristas cuyas ventas brutas anuales no superen los \$500.000, o cuyas ventas brutas anuales de alimentos o suplementos dietéticos a consumidores no superen los \$50.000, están exentos y no tienen que solicitar la exención ante la FDA.
- Si una persona no es importadora y cuenta con menos de 10 empleados equivalentes a tiempo completo, no tiene que presentar un aviso por ningún producto alimenticio cuyas ventas anuales sean inferiores a 10.000 unidades.

- Si en la etiqueta, el etiquetado o la publicidad figura alguna declaración sobre el contenido de nutrientes (por ejemplo, “sin azúcar”), reclamo de salud u otra información nutricional, la exención para pequeñas empresas no aplica a ese producto.

Código Universal de Productos (UPC)

Aunque la FDA no exige un código UPC, las cadenas de supermercados pueden solicitarlo si desea vender su producto a través de ellas. Este código consiste en una serie de líneas negras y blancas de diferentes grosores. El código UPC permite que su producto se registre en las cajas automáticas de los supermercados. Necesitará un código distinto para cada tipo de producto y cada tamaño de envase. Por ejemplo, si vende una salsa barbacoa picante y una suave en envases de 12 y 16 onzas, necesitará cuatro códigos UPC.

Obtener códigos de barras tiene un costo. A cambio de una cuota de membresía, GS1US, una organización sin fines de lucro, asigna números de identificación a los códigos de barras. Otras empresas en línea, como www.simplybarcodes.net o buyabarcodes.com, pueden revender códigos por una tarifa menor a negocios con menos productos.



DECLARACIÓN DE CANTIDAD NETA

Información nutricional

12 porciones por envase

Tamaño de la porción: 1 rollo (47 g)

Cantidad por porción

Calorías **200**

% Valor Diario*

Grasas totales 4.5 g **6 %**

Grasas saturadas 1g **5 %**

Grasas *trans* 0g

Colesterol 10mg **3 %**

Sodio 80mg **3 %**

Carbohidratos totales 37g **13 %**

Fibra dietética 0g **0 %**

Azúcares totales 21g

Incluye 13g de azúcares añadidos **25 %**

Proteínas 3g

Vitamina D 0mcg **0 %**

Calcio 6mg **0 %**

Hierro 1mg **6 %**

Potasio 33mg **0 %**

*El % de Valor Diario indica qué tanto un nutriente en una porción de alimento contribuye a la dieta diaria. Se usa una referencia de 2.000 calorías por día para consejos generales de nutrición.

Calorías por gramo:

Grasas 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4



Revisado por **Dani Reams**, *Agente Regional de Extensión*, Seguridad y Calidad Alimentaria. Escrito originalmente por **Patti West**, ex *Agente Regional de Extensión* y **Christy Mendoza**, *Agente Regional de Extensión*, Seguridad y Calidad Alimentaria. Para obtener más información, contáctese con la oficina de Extensión de su condado.

Para obtener más información, contáctese con la oficina de Extensión de su condado. Visite www.aces.edu/directory.

El Sistema de Extensión Cooperativo de Alabama (Universidad A&M de Alabama y Universidad de Auburn) es un educador y empleador que promueve la igualdad de oportunidades. ¡Son todos bienvenidos! Por favor, infórmenos si tiene requerimientos de accesibilidad. **Revisado en julio de 2021**, FCS-2200-S

© 2021 Sistema de Extensión Cooperativa de Alabama. Todos los derechos reservados.

www.aces.edu