

ROTULO DE ALIMENTOS ENVASADOS

En la actualidad, cada vez más, aumenta el interés de los consumidores por conocer los productos que adquieren. En este sentido, la información que figura en los ROTULOS DE LOS ALIMENTOS es el principal medio de comunicación entre el consumidor y el elaborador, orientándolo en la decisión acertada de la compra de estos productos en el marco de una alimentación adecuada y saludable (seguridad alimentaria).

El capítulo V del Código Alimentario Argentino (CAA) detalla la reglamentación para el rotulado de los alimentos envasados: establece los requisitos para el rotulado en general; y específicamente desde el año 2006 es obligatoria la declaración del rótulo nutricional. **TODOS LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS PRODUCIDOS, ENVASADOS Y COMERCIALIZADOS EN EL PAÍS Y LOS ESTADOS PARTE DEL MERCOSUR, DEBEN LLEVAR ROTULADO NUTRICIONAL.**

El rótulo de alimentos envasados debe presentar obligatoriamente la siguiente información: denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección del importador - cuando corresponda -, identificación del lote, preparación e instrucciones de uso del alimento - cuando corresponda -, fecha de duración y rótulo nutricional.

Tanto la fecha de duración como el rótulo nutricional son evaluados en IACA LABORATORIOS.-

✓ ROTULO NUTRICIONAL

A continuación se presenta un esquema posible para declarar la información:

INFORMACION NUTRICIONAL PORCION...G O ML (MEDIDA CASERA)		
	Cantidad por porción	% VD ^(*)
Valor energéticokcal = kJ	
Carbohidratosg	
Proteínasg	
Grasas totalesg	
Grasas saturadasg	
Grasas transg	(No declarar)
Fibra alimentariag	
Sodiomg	

"No aporta cantidades significativas de (Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)" Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada. (*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

✓ FECHA DE DURACION

En el mercado se hallan productos (latas de conserva) con una fecha de consumo preferente o de vencimiento de varios meses, mientras que otros (productos frescos) es de solo unos días. Estas fechas las establece el fabricante a través de la vida útil, que es el periodo de tiempo durante el que se mantiene una calidad adecuada. Antes de que un producto salga a la venta, deben realizarse los estudios de vida útil. Que la duración sea más larga o menos depende de las características de los alimentos y de las técnicas de conservación de los mismos. Las investigaciones se basan en criterios microbiológicos y estiman el grado de **estabilidad microbiológica** de un producto, teniendo en cuenta que se recrean condiciones experimentales con un nivel de confianza determinados. Estas condiciones posibilitan fijar la duración mínima y pueden servir también para saber si es necesario aplicar modificaciones durante el proceso para que el producto sea seguro.



laboratorio realizamos análisis microbiológicos, adaptados a cada producto en cuestión que permiten determinar no sólo en qué condiciones de inocuidad alimentaria se encuentra un alimento en el día de su elaboración, sino también, si ha sufrido cambios sustanciales en su calidad, desde su elaboración a la fecha de consumo preferente o de vencimiento sugerida por el fabricante bajo técnicas de conservación ya establecidas.