



Guía de Rotulado para elaboradores Artesanales

Para un correcto envasado y rotulado debemos tener en cuenta ciertos aspectos:

La información que figura en los rótulos de los alimentos es el principal medio de comunicación entre el consumidor y el elaborador.

El rotulado tiene por objeto suministrar al consumidor información sobre características particulares de los alimentos, su forma de preparación, manipulación y conservación, su contenido y sus propiedades nutricionales.

La información provista en los rótulos debe ser simple y de fácil comprensión

El rótulo de alimentos envasados debe presentar obligatoriamente la siguiente información:

- **Denominación de venta del alimento** (ej. bizcocho de grasa, barra de cereal, pickle en vinagre)
- **Lista de ingredientes** (enumerar en orden decreciente de peso inicial, ej. harina, agua, levadura, sal) Se deberá declarar cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto se podrá declarar como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista -colocada entre paréntesis-, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones.

Los aditivos alimentarios se deben declarar formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

- a. La función principal o fundamental del aditivo en el alimento.
- b. Su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEXALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos.





Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función. Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes. Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función. Los alimentos con aspartamo: debe indicarse la presencia de fenil-alanina para los fenilcetonúricos, y en el caso de todos los edulcorantes no nutritivos, se declarará su concentración.

- **Contenidos netos** (100 cm³ – 200 cm³ – 250 cm³ – 500 cm³ – 750 cm³ – 900 cm³ – 1 L – 1,5 L – 2 L- 100 g – 125 g – 200 g – 250 g – 500 g – 1kg – 2 kg y 5 kg)
- **Identificación del origen:** Nombre, Apellido o razón social, domicilio del mismo, numero de registro o código QR.
- **Identificación del lote:** es una clave que indica el conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.
- **Fecha de duración:** constará por lo menos de el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses; el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. La fecha se debe declarar con alguna de las siguientes expresiones (“consumir antes de ...”, “válido hasta...”, “validez ...”, “val ...”, “vence ...”, “vencimiento ...”, “vto ...”, “venc ...”, “consumir preferentemente antes de ...”)
- **Código QR**

