

ETIQUETADO ALIMENTOS

La **ETIQUETA** de un alimento es normalmente la primera fuente de **INFORMACIÓN** que nos llega y debería proporcionarnos unos **DATOS MÍNIMOS** que facilitarían la elección de un producto u otro.

¿Sabemos leer una etiqueta de los ALIMENTOS ENVASADOS?
¿Sabemos qué significa cada concepto (fecha de caducidad, lote)?
¿Y los ALIMENTOS NO ENVASADOS?

Antes que nada, debemos conocer unos **PRINCIPIOS BÁSICOS SOBRE EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**:

- no debe inducir a error
- no atribuir al producto alimenticio propiedades que no tenga, ni destacar propiedades especiales, si todos los productos de su tipo las tienen.

DATOS DEL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS

-denominación del producto: Qué es el producto, su estado físico (cocido, en aceite, en polvo)

-Ingredientes en orden decreciente de sus pesos

-Porcentaje de alcohol, si su volumen supera el 1,2%

-La fecha de duración mínima o fecha de caducidad de los productos muy perecederos

-Peso o cantidad neta (l, cl, ml, kg y gr)

-Condiciones de obtención y de tratamiento del producto (si contiene ingredientes modificados genéticamente o irradiados, productos envasados en atmósfera protectora)

-Condiciones especiales de conservación y utilización cuando su indicación sea necesaria para que no se altere el producto

-Forma de consumir el producto

-Lote del producto

-País de Origen del producto, cuando sea de fuera de la Unión Europea

-Código de los Aditivo

DATOS DEL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS NO ENVASADOS

La etiqueta de los productos sin envasar y la de los productos que se envasan en el mismo establecimiento deben indicar al menos:

- **nombre del producto**
- **categoría**
- **variedad**
- **origen**
- **peso neto (sin envoltorio)**
- **precio por unidad de medida (kilo, litro, docena)**

LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL ES VOLUNTARIA