ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

① NOMBRE DEL PRODUCTO

Independientemente de la marca, en el envase debe figurar el contenido real del mismo.

② LISTA DE INGREDIENTES

Aparecerán ordenados de forma decreciente. Siempre que el alimento los contenga, se incluirán también los aditivos y su categoría (colorantes, conservantes...), seguida de su nombre específico o del código alfanumérico que lo identifica (número CE).

③ INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

Sólo para aquellos productos en los que sea necesario.

④ IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre, dirección, etc del fabricante, distribuidor o marquista,

⑤ NÚMERO DE LOTE

Indica un conjunto de unidades que se han fabricado y envasado en condiciones y plazos determinados de forma que sus características son homogéneas.

⑥ CANTIDAD NETA

Debe indicarse en litros, centilitros o mililitros para productos líquidos, para el resto en gramos o kilogramos. Si el alimento lleva líquido de cobertura debe figurar, además, la cantidad neta una vez escurrido. La "e" indica valores aproximados.

⑦ MODO DE EMPLEO

Obligatorio sólo cuando su omisión pueda causar un uso incorrecto del producto.

⑧ INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Se deben indicar las cantidades por 100gr o 100 ml (para poder comparar productos) y el % que representa sobre la cantidad diaria recomendada

⑨ ALÉRGENOS

Deben destacarse tipográficamente (con diferente color, en negrita, o con distinto tipo de letra)

⑩ SAL

La palabra "sodio" se prohíbe por ser poco clara. Se debe poner "sal".

⑪ TIPO DE GRASA

Se debe indicar si es de palma, de girasol, de oliva...

⑫ FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE

> Fecha caducidad: figurará en productos perecederos a muy corto plazo. Pasada esta fecha el alimento NO DEBE CONSUMIRSE bajo ningún concepto.

> Fecha de consumo preferente: indica una pérdida de las cualidades óptimas del producto una vez rebasada la misma.

⑬ TAMAÑO DE LETRA

En envases de más de 80*cm2: mínimo 1,2mm de aldura de la "x"
Envases de menos de 80*cm2: mínimo 0,9mm de altura de la "x"

⑭ CONGELACIÓN

Si el producto se ha descongelado debe indicarse para que el comprador sepa que no puede volverlo a congelar.

⑮ ORIGEN

Obligatorio hasta ahora:
miel, aceite de oliva, frutas, verduras, pescados, carne de vacuno,
Desde ahora además:
carne de cerdo, aves de corral, ovejas, cabras.

⑯ "ELABORADO A PARTIR DE..."

Los productos que aparentan ser una sola pieza pero que proceden de varias (salchichas, palitos de cangrejo, etc.) deben dejar claro todos los ingredientes utilizados.

TODO JUNTO

La información debe estar en el mismo campo visual del envase.

COMPRA ON LINE

La información debe estar disponible también en compras por internet.