

ROTULADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Se encuentra en el capítulo V del código alimentario Argentino, el cual contiene normas para la publicidad y rotulación de productos.

¿Qué es rotulación?

Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, esparcido, marcado, en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento, su forma de preparación, manipulación y conservación, su contenido y sus propiedades nutricionales.

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

¿Por qué es importante la rotulación?

Trazabilidad del producto

- Proporcionar elementos para la elección de alimentos más saludables
- Lograr mayor credibilidad del consumidor
- Alertar al consumidor sensible a ciertos ingredientes
- Dar más elementos para facilitar la toma de decisión

Por medio de la reglamentación de los rótulos de los alimentos envasados listos para ser ofrecidos al consumidor, se procura asegurar que los mismos orienten la decisión de compra, brindando información relevante, evitando que se describa al alimento de manera errónea, o se presente información que de algún modo resulte falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en algún aspecto.



Información obligatoria que debe contener el producto:

-En su cara principal debe contener: contenido neto y denominación de venta.

-Cara secundaria: Lista de ingredientes

- Identificación del origen(país y localidad de origen)

Fecha de caducidad

Código o fecha de elaboración

Numero de registro del elaborador

Razón social de la empresa, titular de la marca

- Identificación del lote

- Fecha de duración

- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

• RÓTULO NUTRICIONAL

- Condiciones de conservación
- Alimentos importados.

Deben estar colocadas de orden creciente a decreciente de concentración, incluyendo aditivos

Las cantidades mencionadas deberán ser las correspondientes al alimento tal como se ofrece al consumidor. Se podrá declarar también información respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

Además del valor energético total del alimento, será obligatorio declarar cuantitativamente el contenido del valor energético de cada uno de los siguientes nutrientes:

Carbohidratos (g) Proteínas (g) Grasas totales (g) Grasas saturadas (g) Grasas trans (g) Fibra alimentaria (g) Sodio (mg)

DECLARACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA LISTA DE INGREDIENTES.

Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

- a) la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y
- b) su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos

Gestión de alérgenos:

Capítulo V del CAA “Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos”, el Art. 235 séptimo “sobre el rotulado de alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles”

“Artículo 235 séptimo: 1- Los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles indicados en el presente artículo deberán ser declarados a continuación de la lista de ingredientes del rótulo, siempre que ellos o sus derivados estén presentes en los productos alimenticios envasados listos para ofrecerlos a los consumidores, ya sean añadidos como ingredientes o como parte de otros ingredientes:

1.1 - Cereales que contienen gluten, trigo, centeno, cebada, avena y sus variedades híbridas y productos de éstos (excepto: a- jarabes de glucosa derivados de trigo, o cebada, incluida la dextrosa; b- maltodextrinas derivadas de trigo o cebada; c- cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas);

1.2 - Crustáceos y productos derivados;

1.3 - Huevos y productos de los huevos;

1.4 - Pescado y productos de la pesca (excepto: a- gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b. gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino);

1.5 - Maní, y productos derivados;

1.6 - Soja, y productos derivados (excepto: a- aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; b- tocoferoles naturales mezclados (INS 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c- fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d- ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja);

1.7 - Leche y productos lácteos (incluida lactosa), (excepto: a-lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b-lactitol);

1.8 - Frutas secas (almendras, avellanas, castañas, nueces, piñones, pistachos; y productos derivados, (excepto: las frutas secas utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas);

1.9 - Dióxido de azufre y sulfitos;

Alergeno	Ejemplo de productos	Ejemplo de alimentos e ingredientes que podrían contener
Trigo	Harinas, sémolas, gluten, fibra, salvado.	Pan, pastas, cous cous, productos de papa (tratados con trigo), sopas en polvo, golosinas, galletitas, alfajores y salsas.
Crustáceos y moluscos	Langostinos, camarones, vieiras, calamar, pulpo, centolla, langosta, almejas.	Sopas y caldos, saborizantes, sándwiches, ensaladas, cazuelas.
Pescados	Pescados y derivados del pescado, gelatina de pescado, proteína de pescado.	Pescado curado, ahumado, enlatado, conservas, caviar, sopas y caldos de pescado, albóndigas de pescado, salsas, pastas de salmón.
Huevo	Huevo entero, yema, clara, ovoalbúmina, lisozima, lecitina de huevo, huevo en polvo.	Pastas, merengue, mayonesa, pintado para productos homeados, crema pastelera, flanes, productos rebozados, bizcochuelos, galletitas, panqueques, albóndigas, buñuelos, queso elaborado con lisozima.
Leche	Leche fluida, leche en polvo, crema de leche, manteca, leches cultivadas y fermentadas (yogurt, kefir, quesos), ricota, lactosuero, lactosuero en polvo, proteínas lácteas (caseína, caseinato, lactoglobulina, lactoalbúmina) y lactosa (azúcar láctea).	Todos los tipos de queso (quesos duros, semi-blandos, blandos, cottages, etc.), creme chantilly, crema pastelera, helados, postres y flanes, chocolate, nougat, dulce de leche, diferentes derivados cárnicos (salchichas, fiambres de cerdo, salamines, salames, etc), margarina, salsas y aderezos.
Maní	Maní salado, aceite de maní (no aplicable en el caso de aceites altamente refinados), harina de maní.	Manteca de maní, rellenos de repostería, maní con chocolates, praliné, mustix (mezcla de cereales), turrone.
Soja	Porotos y brotes de soja, harina de soja, proteína de soja, concentrados, aislados y texturizados de soja, lecitina de soja, proteína vegetal hidrolizada.	Tofu, productos fermentados como salsa de soja, miso, caldos, salsas, margarina, chocolate, diferentes derivados cárnicos (salchichas, fiambres de cerdo, salamines, salames, etc), milanesas de soja, productos a base de carne picada, aliños de ensaladas, saborizantes.
Frutos secos	Almendras, avellanas, nueces, castañas de cajú, pecanas, nuez Brasil, pistachio, macadamia, etc.	Pasta de nuez, turrone, coberturas utilizadas en panificados y pastelería, nougaut, mazapán, pasta de almendras, chocolate, golosinas, pesto, barras de granola, mustix, galletitas, panes, cocina asiática.

DE ACUERDO AL ORIGEN DEL ALIMENTO

Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elaboran alimentos con determinadas características, no podrán ser utilizadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor.

(Denominación de origen controlada)

ROTULADO NUTRICIONAL

Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

Contiene:

- Declaración de nutrientes: Es la enumeración normalizada del valor energético y del contenido de nutrientes de un alimento.
- Declaración de propiedades nutricionales o información nutricional complementaria: Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un Producto posee propiedades Nutricionales particulares.

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS

Res. Mercosur GMC 44/2003: Hace obligatoria la información

Res. Mercosur GMC 46/2003: Que información y como presentarla

Res. Mercosur GMC 47/2003: Fija porciones

INFORMACION OBLIGATORIA

1- TAMAÑO DE LA PORCION Y SU MEDIDA CASERA

2- Cantidad de porción de:

Valor energetico

Carbohidratos (g)

- Proteínas (g)
- Grasas totales (g)
- Grasas saturadas (g)
- Grasas trans (g)
- Fibra alimentaria (g)
- Sodio (mg)

Mas nutrientes sobre el que se haga una declaración de la propiedad nutricional

3- % VD QUE APORTA UNA PORCION DE ALIMENTO

EXCEPCIONES:

Bebidas alcohólicas; Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología; Especies; Aguas minerales naturales y demás aguas destinadas al consumo humano; Vinagres; Sal (Cloruro de Sodio); Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes; Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir; Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos; Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados y los Alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm², esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

Cómo debe expresarse la información nutricional...

Debe ser expresada por:

- Porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma.

- Porcentaje de Valor Diario (%VD): Queda excluida la declaración de grasas trans en porcentaje de Valor Diario (%VD). Adicionalmente la información nutricional puede ser expresada por 100g o 100 ml.

VALORES DIARIOS DE REFERENCIA	
Parámetro	Valor diario
Valor energético	2000 kcal
Carbohidratos	300 g
Proteínas	75 g
Grasas totales	55 g
Grasas saturadas	22 g
Fibra alimentaria	25 g
Sodio	2400 mg

Es obligatorio presentarla por porción, métricas, en medidas caseras y por % del Valor Diario. Es facultativo o voluntario presentarla también por 100 g o por 100 ml de alimento en unidades

deberá expresarse en kilocalorías (kcal) y kiloJoules (kJ); cuándo un nutriente está presente en cantidades insignificantes o el alimento no aporta calorías, es decir cuándo se pueden declarar "0" en la etiqueta. La tolerancia para la información cuantitativa de nutrientes es de $\pm 20\%$, respecto a los valores declarados en el rótulo.

Para calcular el porcentaje del Valor Diario (% VD), del valor energético y de cada nutriente que aporta la porción del alimento, se utilizarán los Valores Diarios de Referencia de Nutrientes (VDR) y de Ingesta Diaria Recomendada (IDR), que figuran en el Capítulo V. Debe tenerse presente que no hay que declarar el %VD para grasas trans ya que aún no se ha establecido su Valor Diario de Referencia.

Como parte de la información nutricional se debe agregar también la siguiente expresión: "% 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". Para alimentos que no son fuente de todos los nutrientes o para aquellos que no aportan calorías, se podrá optar por una declaración nutricional simplificada. En este caso, la declaración del valor energético o el contenido de nutrientes se sustituirá por la siguiente frase: "No aporta cantidades significativas"

MODELO DE TABLA NUTRICIONAL

1- La información nutricional estará expresada por PORCIÓN, indicando su cantidad en gramos o ml. y su equivalencia en unidades o una Medida Casera

4- El Valor Diario es la ingesta diaria recomendada de un nutriente para mantener una alimentación saludable.

4- El % del Valor Diario, es el porcentaje de la ingesta diaria recomendada de un nutriente que se cubre con una porción del alimento

3- Nutrientes que deben ser declarados en forma obligatoria

5- Las necesidades nutricionales pueden variar según la edad, el peso, el momento de la vida (ej. embarazo, lactancia), la actividad física y el estado de salud de cada persona.

Es la energía que aporta el alimento, por porción

Son todos nros enteros, nunca decimales

= 0 > 10 lleva nros enteros

Menor a 10 lleva un decimal

Menor a 1 con una cifra decimal
Vitaminas y minerales: dos cifras decimales

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción 30g (6 Galletitas)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	121 kcal = 508 kJ	6
Carbohidratos	19 g	6
Proteínas	3.2 g	4
Grasas totales	3.8 g	7
Grasas saturadas	0.3 g	1
Grasas trans	0.4 g	
Fibra alimentaria	1.6 g	6
Sodio	228 mg	10

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Dado que las etiquetas de los alimentos constituyen la fuente de comunicación más directa entre el fabricante y el consumidor, y son además un vehículo de comercialización y promoción, el hecho de que contengan información nutricional obligatoria es una forma de unificar y estandarizar su forma de expresión y contenidos y asegurar a la vez que no sea falsa, equívoca o engañosa. Es además una manera de estimular la aplicación de principios nutricionales en la fabricación de alimentos.

Su objetivo principal es contribuir a mejorar la salud y la calidad de vida de la población, brindando una serie de datos sobre un conjunto de nutrientes presentes en el alimento que se consideran importantes desde el punto de vista nutricional y que constituyen una herramienta indispensable para que el consumidor pueda seleccionar sus alimentos en el contexto de una alimentación saludable.

Pero, para lograr este objetivo, es fundamental que los consumidores posean los conocimientos mínimos necesarios como para poder interpretar la valiosa información que se les brinda en las etiquetas

DECLARACION DE PROPIEDAD NUTRICIONAL O INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA (INC)

Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como también con su contenido de vitaminas y minerales.

Sirve para dar valor al producto o demostrar que su producto cumple con los requerimientos.

V.E.

Hidratos de Carbono colesterol
Proteínas Fibra Alimentaria

NUTRIENTES QUE PUEDEN SER
OBJETO DE DECLARACION DE
PROPIEDADES NUTRICIONALES.

Gr totales

Sodio

AG 3 6 y 9

Minerales

Gr saturadas

Sal

Grasas trans

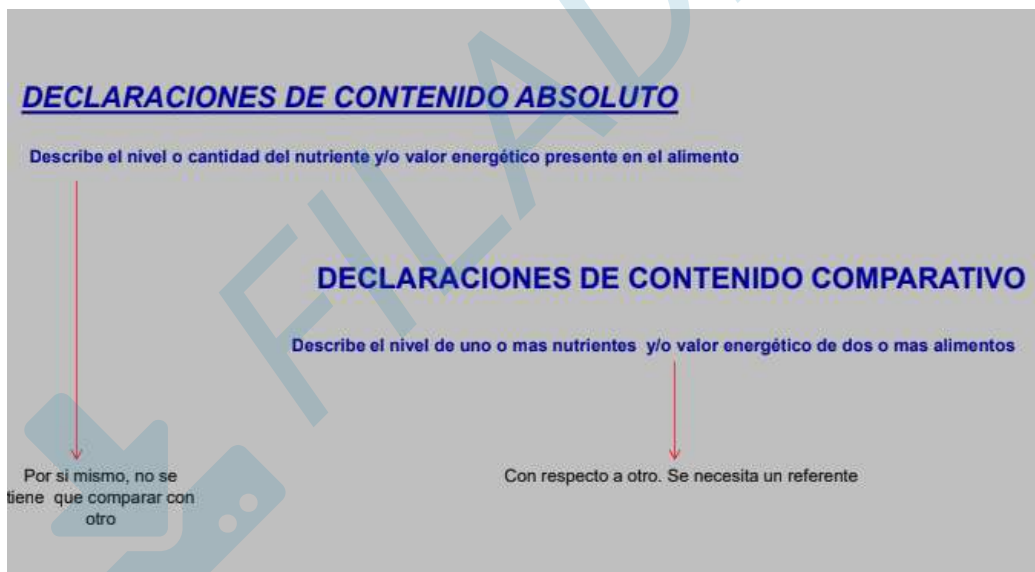
Vitaminas

Todos aquellos alimentos que se describan en el paquete como por ejemplo fuente de calcio, debe encontrarse en la tabla con los demás nutrientes y decir cuanto.

CRITERIOS GENERALES PARA LA UTILIZACION

- Son de carácter opcional
- No deben ser engañosas
- no aplican a aguas minerales ni sal de mesa
- Cuando están basadas en propiedades inherentes al alimento debe indicarse una leyenda que lo aclare
- Puede indicarse mas de una

Ahora se aplica el cálculo por porción. Solo se aplica sobre 100 g de alimento para platos preparados.



En alimentos del exterior, es decir, importados debe contener el rotulo traducido.

DECLARACIONES DE CONTENIDO ABSOLUTO "FUENTE DE FIBRA"

ANTES: mínimo 3g/100g o platos preparados.

AHORA: mínimo 2.5 g por porción

DECLARACIONES DE CONTENIDO COMPARATIVO

Los alimentos a ser comparados deben ser diferentes versiones de un mismo alimento o alimento similar y deben ser claramente identificados

La diferencia en el atributo objeto de la comparación, debe ser expresada cuantitativamente

en el rotulo: en porcentaje (%), fracción o en valor absoluto.

Lo anterior debe indicarse en alguna de las siguientes ubicaciones:

-La propia declaración de propiedad nutricional.

-En un lugar próximo a ella.

- En la denominación de venta

“REDUCIDO EN CALORIAS”

Reducción mínima del 25 %

El alimento no debe cumplir con la condición “Bajo en Calorías”

“GRASAS TRANS”

GRASAS TRANS		
ATRIBUTO	CONDICIONES	
No contiene	No contiene más de 0,1 g de grasas trans y	Por 100 g o 100 ml para platos preparados según corresponda
		Por porción
	Cumple con las condiciones establecidas para el atributo "bajo contenido" en grasas saturadas	

APLICA SOLO PARA “NO CONTIENE”

“ACIDOS GRASOS OMEGA 3, 6 Y 9

Contiene al menos 300 mg acido alfa linolenico

o al menos 40 mg de la suma de EPA y DHA **FUENTE**

Contiene al menos 600 mg acido alfa linolenico

o al menos 80 mg de la suma de EPA y DHA **RICO**

DECLARACIONES DE CONTENIDO ABSOLUTO

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS
Bajo	Español: Bajo..., leve..., ligero..., pobre..., liviano... Portugués: Baixo em..., pouco... baixo teor de..., leve em...
No contiene	Español: No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin..., exento de... , no aporta..., free..., zero... Portugués: Não contém, livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Alto contenido	Español: Alto contenido, rico en..., alto tenor... Portugués: Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fuente	Español: Fuente de..., con..., contiene... Portugués: Fonte de..., com..., contém...
Muy bajo	Español: Muy bajo... Portugués: Muito baixo
Sin adición	Español: Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sin ...agregada/o Portugués: Sem adição de..., zero adição de..., sem ... adicionado

ATRIBUTO	TERMINOS AUTORIZADOS
Reducido	Español: Reducido en..., ...menos de..., menor contenido de..., menos..., ... menos que..., light... Portugués: Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light...
Aumentado	Español: Aumentado en..., ...más de..., más... Portugués: Aumentado em..., mais...

REQUISITOS DE ALGUNAS DE LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES...

DECLARACIONES DE CONTENIDO ABSOLUTO

“SIN ADICION DE SAL”

SAL	
ATRIBUTO	CONDICIONES
Sin adición de sal	1. El alimento no debe contener sal (cloruro de sodio) adicionado. 2. El alimento no debe contener otras sales de sodio adicionadas. 3. El alimento no debe contener ingredientes que tengan sales de sodio adicionados. 4. El alimento de referencia contiene sal (cloruro de sodio) u otra sal de sodio adicionada 5. El alimento de referencia no cumple con el atributo "Bajo en sodio". 6. Si el alimento no cumple con la condición establecida para el atributo "No contiene sodio", deberá consignarse en el rótulo junto a la INC la frase "contiene sodio propio de los ingredientes", con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.

Cambio muy significativo principalmente para porciones menores a 100 g

DECLARACIONES DE CONTENIDO ABSOLUTO

“LIBRE DE COLESTEROL”

No	No contiene más de 5 mg	Por 100 g o 100 ml para platos preparados según
contiene	de colesterol y	corresponda
		Por porción
Cumple las condiciones establecidas para el atributo "Bajo en grasas saturadas"		

< 1.5 g AGS +AGT por porción
Cumple con "No contiene AGT"
Energía provista por AGS < al 10 % del V.E

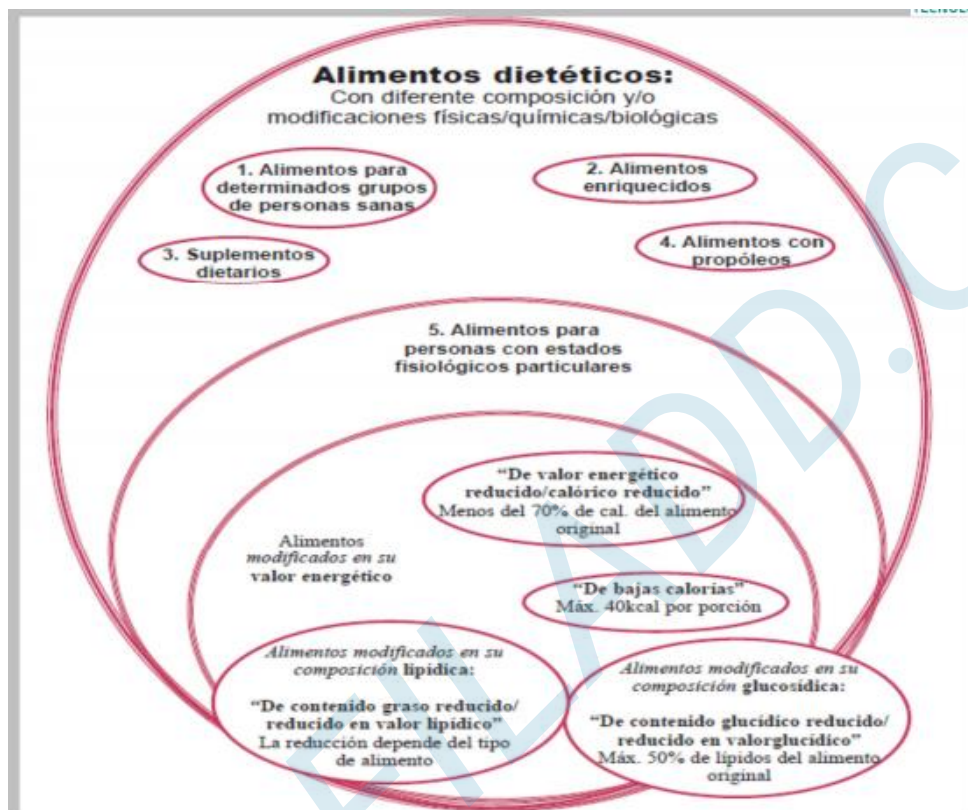
PRODUCTOS DIETETICOS:

CAPITULO XVII ALIMENTOS DE REGIMEN O DIETETICOS

Artículo 1339 - (Res Conj. SPyRS y SAGPyA N°34/07 y N° 62/07)

Se entiende por "Alimentos dietéticos" o "Alimentos para regímenes especiales" a los alimentos envasados preparados especialmente que se diferencian de los alimentos ya definidos por el presente Código por su composición y/o por sus modificaciones físicas, químicas, biológicas o de otra índole resultantes de su proceso de fabricación o de la adición, sustracción o sustitución de determinadas sustancias componentes.

La gente lo asocia con saludable

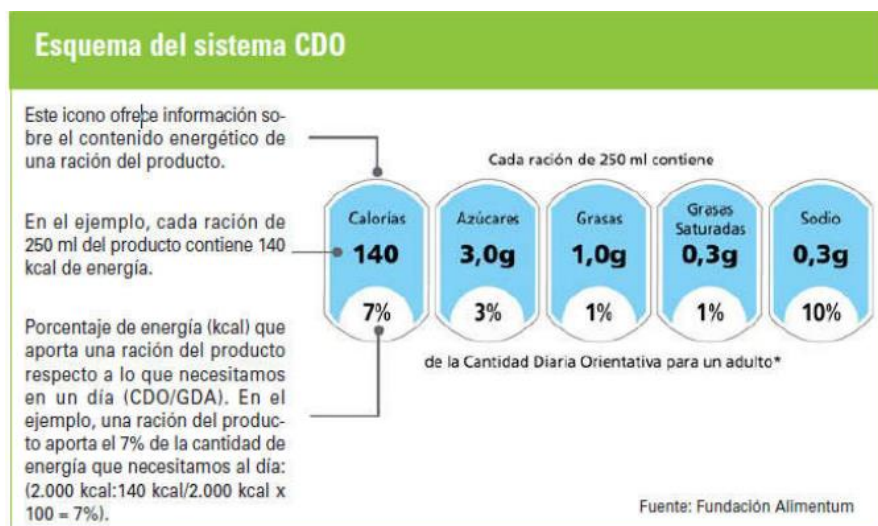


- "Todos los productos bajos en calorías son dietéticos, en cambio, no todos los dietéticos son bajos en calorías"

CDO/GDA: Es una forma de etiquetado que indica de forma clara y coherente la cantidad de energía y determinados nutrientes que aportan una porción de un alimento en comparación con lo que necesitamos un día

Ventajas:

- Proporciona de forma clara una información que es importante y útil para todos los consumidores.



- Facilitan un apoyo práctico a los consumidores para elaborar una dieta variada y equilibrada.
- Dan la oportunidad y capacidad de elegir las opciones más adecuadas para el consumo de acuerdo con sus propios estilos de vida.
- Constituyen una carta de presentación del producto, una carta objetiva, clara y coherente que no cataloga al alimento ni induce a interpretaciones erróneas sobre estos.

SEMAFORO NUTRICIONAL



DECLARACION DE PROPIEDADES SALUDABLES O DE SALUD

Cualquier presentación que declara, sugiere, o implica que existe una relación entre un alimento o un constituyente de dicho alimento y salud.

Basadas en evidencia científica válida y suficiente

Proveer información verídica y no engañosa para el consumidor

Consumo de cantidad razonable de alimento o ingrediente alimentario en el contexto de una alimentación saludable.

Principios Generales del C.A.A. sobre etiquetado

Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elaboran alimentos con determinadas características, no podrán ser utilizadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor. Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión “tipo” con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.

No se podrá utilizar la expresión “tipo”, para denominar vinos y bebidas espirituosas con estas características.

La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento

Artículo 7. — Los alimentos que contengan edulcorantes no nutritivos, tartrazina, ácido benzoico o sus sales de calcio, potasio o sodio y dióxido de azufre o sus derivados, deberán declarar su presencia mediante una leyenda que indique “CONTIENE..... (Indicando el nombre completo del aditivo)” siempre y cuando no se indique el nombre específico de los mencionados aditivos en la lista de ingredientes del rotulado.

Los aditivos alimentarios deberán declararse 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, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS), o ambos.

Con referencia al aspartamo deberá indicarse para fenilcetonúricos, la presencia de fenil-alanina y en el caso de todos los edulcorantes no nutritivos, se declarará la concentración de los mismos”.

Artículo 235 bis1. — En los rótulos de los productos que contienen exclusivamente ingredientes de origen vegetal se permite la inclusión de la leyenda: “ESTE PRODUCTO, AL IGUAL QUE TODOS LOS DE ORIGEN VEGETAL, NO CONTIENE COLESTEROL”.