

VISTO las leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Grupo Mercado Común N° 38/98, 56/02, 44/03, 46/03 y 47/03 y el Expediente N° 1-47-2110-3633-04-6 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito del MERCOSUR se ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 47/03 "Reglamento Técnico Mercosur de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional".

Que la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 44/03 establece que la declaración de nutrientes en la rotulación nutricional será obligatoria a partir del 1° de agosto de 2006.

Que la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 46/03, Reglamento Técnico Mercosur sobre el rotulado nutricional de Alimentos Envasados establece los requisitos a cumplirse a los efectos del rotulado nutricional.

Que a los fines de mantener actualizadas las normas del Código Alimentario Argentino adecuándolas a los adelantos técnicos producidos en cada materia corresponde tomar como referencia los acuerdos celebrados en el marco del Mercado Común del Sur.

Que en virtud de lo expuesto resulta necesario incorporar la Resolución GMC MERCOSUR N° 47/03 al referido Código.

Que asimismo tal modificación importará el cumplimiento del compromiso de incorporar a la legislación nacional en las áreas pertinentes, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos, asumido por los países integrantes del Mercado Común del Sur.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido, expidiéndose favorablemente respecto de la incorporación propuesta.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

LA SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS Y EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1° Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 47/03 "Reglamento Técnico Mercosur de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional", que como Anexo forma parte de la presente Resolución, el cual entrará en vigencia a partir del 1° de agosto de 2006.

Art. 2° Toda reglamentación específica a que se refiere la Resolución Grupo Mercado Común N° 47/03 tendrán únicamente como excepción las previstas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Art. 3° El rotulado de alimentos comprendidos en el Capítulo XVII Alimentos de régimen o dietéticos del Código Alimentario Argentino, deberá cumplir obligatoriamente las exigencias de la presente resolución y aquellas específicas del Código Alimentario Argentino que no sean contrarias a estas normas generales.

Art. 4° Toda modificación en la rotulación de los alimentos en virtud de la presente Resolución será de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

Art. 5° Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados Partes; a los fines de lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 6° Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

Art. 7º Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 8º Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese.

ANEXO

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 47/03

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión Nº 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones Nº 91/93, 18/94, 38/98, 21/02 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

El derecho de los consumidores de tener información sobre las características y composición nutricional de los alimentos que adquieren.

La necesidad de establecer los tamaños de las porciones de los alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

Que este Reglamento Técnico orientará y facilitará a los responsables (fabricante, elaborador, fraccionador e importador) de los alimentos para la declaración del rotulado nutricional.

Que este Reglamento Técnico complementa al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".

Que este Reglamento Técnico facilita el comercio intra y extra MERCOSUR.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:

Ministerio de Salud

Secretaría de Políticas y Regulación

Sanitaria Ministerio de Economía y Producción

Secretaría de Coordinación Técnica

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil:

Ministério da Saúde,

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

Secretaria de Defesa Agropecuária

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Ministerio de Industria y Comercio Instituto

Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 01/VII/2004.

LII GMC Montevideo, 10/XII/03

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL

1. AMBITO DE APLICACION

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

El presente Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigentes en materia de rotulación de alimentos envasados y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

2. DEFINICIONES

A los fines de este Reglamento Técnico MERCOSUR se define como:

2.1. Porción: Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.

2.2. Medida casera: Es un utensilio comúnmente utilizado por el consumidor para medir alimentos.

2.3. Unidad: Cada uno de los productos alimenticios iguales o similares contenidos en un mismo envase.

2.4. Fracción: Parte de un todo.

2.5. Rebanada, feta o rodaja: Fracción de espesor uniforme que se obtiene de un alimento.

2.6. Plato preparado semi-listo o listo: Comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

3. MEDIDAS CASERAS

3.1 A los fines de este Reglamento Técnico y a los efectos de declarar en el rotulado nutricional la medida casera y su relación con la porción correspondiente en gramos o mililitros se detallan los utensilios generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones aproximadas son las especificadas en la tabla de abajo:

Medida casera
Capacidad o dimensión

Taza de té
200 cm³ o ml

Vaso
200 cm³ o ml

Cuchara de sopa
10 cm³ o ml

Cuchara de té
5 cm³ o ml

Plato llano o playo
22 cm de diámetro

Plato hondo
250 cm³ o ml

3.2 Las otras formas de declaración de las medidas caseras establecidas en la tabla del Anexo (rebanada, feta, rodaja, fracción o unidad) deben ser las más apropiadas para el producto específico. La indicación cuantitativa de la porción (g o ml) será declarada según lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.3 La porción, expresada en medidas caseras, deberá ser indicada en valores enteros o sus fracciones de acuerdo a lo establecido en las siguientes tablas:

Para valores menores o iguales a la unidad de medida casera:

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA
FRACCION A INDICAR

Hasta el 30%
1/4 de (medida casera)

Del 31% al 70%
1/2 de (medida casera)

Del 71% al 130%
1 (medida casera)

Para valores mayores a que la unidad de medida casera:

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA
FRACCION A INDICAR

Hasta el 131% al 170%
1 1/2 de (medida casera)

Del 171% al 230%
2 de (medida casera)

4. METODOLOGIA A EMPLEAR PARA DETERMINAR EL TAMAÑO DE LA PORCIÓN

4.1 A los efectos de establecer el tamaño de la porción se deberá considerar:

a) Que se tomó como base una alimentación diaria de 2000 kilocalorías u 8400 kilojoule. Los alimentos fueron clasificados en NIVELES y GRUPOS DE ALIMENTOS, determinándose el VALOR ENERGETICO MEDIO que aporta cada grupo, el NUMERO DE PORCIONES recomendadas y el VALOR ENERGETICO MEDIO que corresponde a cada porción.

b) Que para los alimentos de consumo ocasional dentro de una alimentación saludable que corresponda incluir en el Grupo VII, no se tendrá en cuenta el valor energético medio establecido para el grupo.

c) Que otros productos alimenticios no clasificados dentro de estos cuatro niveles están incluidos en el Grupo VIII denominado "Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados".

5.- INSTRUCTIVO PARA EL USO DE LA TABLA DE PORCIONES Y CRITERIOS PARA SU APLICACION EN EL ROTULADO NUTRICIONAL

La porción armonizada y la medida casera correspondiente, deben ser utilizadas para la declaración del valor energético y de nutrientes, en función del alimento o grupo de alimentos, según se detalla en la tabla de porciones anexa al presente Reglamento.

A los efectos de la declaración del valor energético y de nutrientes se deberán tener en cuenta las siguientes situaciones en función de alguna forma de presentación, uso y/o de comercialización de los alimentos.

5.1. Criterios de Tolerancia

5.1.1 Alimentos presentados en envase individual

Se considera envase individual a aquel cuyo contenido corresponde a una porción usualmente consumida en una sola ocasión. Se acepta una variación máxima de $\pm 30\%$ con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de dicho alimento de acuerdo a la tabla anexa al presente Reglamento. Para aquellos alimentos cuyo contenido exceda dicha variación, se deberá informar el número de porciones contenidas en el envase individual, de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla:

5.1.2. Productos presentados en unidades de consumo o fraccionados

Se aceptarán variaciones máximas de $\pm 30\%$ con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de alimentos para los que la medida fue establecida como "X unidades que correspondan" o "fracción que corresponda".

5.2. Alimentos preparados semi - listos o listos para el consumo.

El tamaño de la porción deberá ser establecido para un aporte máximo de 500 kcal o 2100 kJ, excepto para aquellos alimentos incluidos en la tabla anexa al presente Reglamento.

5.3. Alimentos concentrados o en polvo o deshidratados para preparar alimentos que necesiten reconstitución con o sin el agregado de otros ingredientes.

La porción a ser declarada será la cantidad suficiente del producto tal como se ofrece al consumidor, para preparar la cantidad establecida de producto final indicado en la tabla anexa en cada caso particular. Se podrá declarar también la porción 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.

5.4. Alimentos utilizados usualmente como ingredientes

La porción deberá corresponder a la cantidad de producto usualmente utilizada en las preparaciones más comunes, no debiendo superar el aporte energético por porción correspondiente al grupo al que pertenecen.

5.5. Alimentos con dos fases separables.

La porción corresponderá a la fase drenada o escurrida, excepto para aquellos alimentos donde la parte sólida como la líquida son habitualmente consumidas. La información nutricional debe consignar claramente sobre qué parte o partes del alimento se declara.

5.6. Alimentos que se presentan con partes no comestibles.

La porción se aplicará a la parte comestible. La información nutricional debe consignar claramente que la misma está referida a la parte comestible.

5.7. Alimentos presentados en envases con varias unidades.

A los efectos de la aplicación de las siguientes situaciones, se entiende por unidades idénticas o de similar naturaleza aquellas que por su composición nutricional, ingredientes empleados y características más resaltables pueden ser consideradas en términos generales como alimentos similares y comparables. Cuando estas condiciones no se den, se considerará que las unidades son de diferente naturaleza o diferentes tipos de alimentos.

5.7.1. Unidades idénticas o de similar naturaleza.

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades idénticas o de similar naturaleza, dispuestas para consumo individual, será aquella establecida en la tabla del anexo. La información nutricional deberá corresponder al valor medio de las unidades.

5.7.2. Unidades de diferente naturaleza.

La porción del alimento que se presente en un envase que contenga unidades de diferente naturaleza, dispuestas para consumo individual, será la correspondiente, según la tabla, a cada uno de los alimentos presentes en el envase. Se declarará el valor energético y el contenido de nutrientes de cada uno de ellos.

5.8. Alimentos compuestos.

Se considera alimento compuesto aquel cuya presentación incluye dos o más alimentos envasados separadamente con instrucciones de preparación o cuyo uso habitual sugiera su consumo conjunto.

La información nutricional debe estar referida a la porción del alimento combinado. Esta debe ser la suma de las porciones de cada uno de los productos individuales. La información relativa a la medida casera debe ser la correspondiente al producto principal establecido en la tabla anexa al presente Reglamento.

TABLA I

PRODUCTOS DE PANIFICACION, CERALES, LEGUMINOSAS, RAICES, TUBERCULOS, Y SUS DERIVADOS (1 porción aproximadamente 150 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Porción Medidas
Caseiras		
Almidones y féculas.	20	1 cuchara de sopa
Arroz crudo. 1/4 de taza	50	
Avena arrollada sin otros ingredientes.	30	2 cucharas de sopa
Barra de cereales con hasta 10% de grasa. corresponda	30	X unidades que
Papa, mandioca y otros tubérculos cocidos en agua, envasados al vacío.	150	X unidades/ tazas que corresponda
Papa y mandioca pre-frita congelada. correspondan	85	X unidades/ tazas que
Productos a base de tubérculos y		

cereales pre-fritos y/o congelados	85	X unidades que corresponda
Galletitas saladas, integrales y grises.	30	X unidades que
corresponda Bizcochuelos, budines y tortas, sin relleno.	60	1 rebanada/ fracción
que corresponda		
Maíz blanco, locro (crudo).	50	
1/3 taza		
Cereales para desayuno que pesan hasta 45 g por taza - livianos.	30	X tazas que
correspondan		
Cereales para desayuno que pesan más de 45 g por taza.	40	X tazas que
correspondan		
Cereales integrales crudos.	45	X tazas que correspondan
Harinas de cereales y tubérculos, todos los tipos.	50	
X taza		
Salvado y germen de trigo.	10	1 cuchara de sopa
Harina láctea.	30	1 cuchara de sopa
Harina gruesa de mandioca tostada.	35	1
cuchara de sopa		
Fideos y Pastas secas.	80	X plato/ taza que correspondan
Fideos y Pastas deshidratadas con relleno.	70	X plato/ taza que correspondan
Fideos y Pastas frescas con o sin relleno.	100	X plato/ taza que correspondan
Panes envasados feteados o no, con o sin relleno.	50	X unidades/ fetas que
corresponda		
Panes envasados de consumo individual, chipa paraguaya.	50	X unidades que corresponda
Pan endulzado sin frutas.	40	X unidades que corresponda
Facturas y productos de pastelería, salados o dulces sin relleno.	40	X unidades que
corresponda		
Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados con relleno y masas para panes.	40	X unidades/ rebanadas que corresponda
Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados sin relleno, chipa paraguaya.	50	X unidades/ rebanadas que
corresponda		
Pororó, pochoclo, palomitas dulces o saladas.	25	1
taza		
Tostadas.	30	X unidades que
corresponda		
Tofu.	40	
1 rebanada		
Trigo para kibe y proteína de soja texturizada.	50	1/3
taza		
Leguminosas secas, todas.	60	X tazas que correspondan
Polvos para preparar flanes y postres.	Cantidad	
	Suficiente para Preparar 120 g	X cucharas
que correspondan		
Tapioca.	30	2 cucharas
de sopa		
Masa para empanadas, pasteles y panqueques.	30	X unidades que corresponda
Masa para tarta.	30	X fracción que corresponda
Masa para pizza.	40	X fracción que corresponda
Pan rallado, galleta molida y rebozador.	30	3 cucharas de sopa
Preparaciones a base de soja (tipo:		

milanesa, albóndiga y hamburguesa). Mezcla para sopa paraguaya y chipaguazú.	80	X unidades que corresponda
1 rebanada Pre-mezcla para preparar bori-bori.	Cantidad suficiente para preparar 150g	
correspondan Pre-mezcla para preparar chipa paraguaya y mbeyu y otros panes.	Cantidad Suficiente para Preparar 80 g	X cucharadas que
correspondan Preparados deshidratados para purés de tubérculos.	Cantidad Suficiente para Preparar 50 g	X cucharadas que
correspondan Polvos para tortas, bizcochuelos y budines.	Cantidad suficiente para preparar 150 g	X tazas/ cucharas de sopa que
correspondan	Cantidad suficiente para preparar 60 g	X cucharas que

TABLA II

HORTALIZAS Y CONSERVAS VEGETALES (1 porción aproximadamente 30 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Concentrado de vegetales triple (extracto).	30	2 cucharas de sopa
Concentrado de vegetales de sopa	15	1 cuchara
Puré o pulpa de vegetales incluido tomate.	60	3 cucharas de sopa
Salsa de tomate o a base de tomate y otros vegetales.	60	3 cucharas de sopa
Pickles y alcaparras.	15	1 cuchara de sopa
Jugos vegetales, frutas y soja.	200 ml	1 vaso
Vegetales deshidratados en conserva (tomate seco).	40	X cucharas que correspondan
Vegetales deshidratados para sopa.	40	X cucharas que correspondan
Vegetales deshidratados para puré.	Cantidad suficiente para preparar 150 g	X cucharas que correspondan
Vegetales en conserva (alcaucil, espárrago, hongos, ajíes, pepino y palmitos) en salmuera, vinagre y aceites.	50	X unidades/ tazas que corresponda
Jardineras y otras conservas de vegetales y legumbres (zanahorias, arvejas, choclo, tomate pelado y otros).	130	X taza que corresponda

Milanesas de vegetales	80	X unidades que corresponda
------------------------	----	----------------------------

TABLA III
FRUTAS, JUGOS, NECTARES Y REFRESCOS DE FRUTAS
(1 porción aproximadamente 70 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Pulpa de frutas para refrescos, jugos concentrados de frutas y deshidratados.	cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas que correspondan
Pulpa de frutas para postres correspondan	50	X cucharas que correspondan
Jugo, néctar y refrescos bebidas de frutas vaso	200 ml	1
Frutas deshidratadas (peras, duraznos, ananá, ciruelas, parte comestible). correspondan	50	X unidades/ cucharas que correspondan
Pasas de uva.	30	X cucharas que correspondan
Frutas en conserva, incluido ensalada y cóctel de frutas. correspondan	140	X unidades/ cucharas que correspondan

TABLA IV

LECHE Y DERIVADOS
(1 porción aproximadamente 125 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Bebida láctea. vaso	200 ml	1
Leche fermentada, yoghurt, todos los tipos 1 vaso	200	
Leche fluida, todos los tipos	200 ml	1 vaso
Leche evaporada. correspondan	Cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas que correspondan
Queso rallado. de sopa	10	1 cuchara
Quesos cottage, ricota descremada, queso blanco y untable descremado. sopa	50	2 cucharas de
Otros quesos (ricota, semiduros blanco, untables, quesos cremosos, fundidos y en pasta). correspondan	30	X cucharas/ rebanada que correspondan
Leche en polvo. correspondan	Cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas que correspondan
Postres lácteos. 1/2 taza	120	1 unidad o
Polvos para preparar postres lácteos. correspondan	Cantidad suficiente para preparar 120 g	X cucharas que correspondan
Polvo para helados. correspondan	Cantidad suficiente para preparar 50 g	X cucharas que correspondan

TABLA V

CARNES Y HUEVOS
(1 porción aproximadamente 125 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas
Caseras		
Albóndigas a base de carnes corresponda	80	X unidades que
Anchoas en conserva. sopa	15	1 cuchara de
Jamonada, Corned Beef.	30	1 rebanada
Atún, sardina, caballa, y otros pescados con o sin salsas. corresponda	60	3 cucharas de sopa/ unidad que
Caviar. cuchara de té	10	1
Charqui, charque, tasajo.	30	X fracciones de plato que corresponda
Hamburguesas a base de carnes.	80	X unidades que corresponda
Chorizos, salchichas, todos los tipos.	50	X unidades/ fracción que corresponda
Derivados del Surimi. corresponda	20	X unidades o cucharas que
Preparaciones de carnes condimentadas, ahumadas, cocidas o no. corresponda	100	X unidades que
Preparaciones de carnes con harinas o rebozadas. corresponda	130	X unidades que
Embutidos, fiambres.	40	X unidades/ feta que corresponda
Blanco de pavita. corresponda	60	X unidades/ feta que
Patés (jamón, hígado, panceta, etcétera). Huevo.	10	1 cuchara de té
unidad	X gramos que corresponda	1

TABLA VI

ACEITES, GRASAS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS
(1 porción aproximadamente 100 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas
Caseras		
Aceites vegetales, todos los tipos. de sopa	13 ml	1 cuchara
Aceituna. corresponda	20	X unidades que
Panceta en trozos, ahumada o fresca.	10	1 rebanada
Grasas animales. de sopa	10	1 cuchara
Grasas vegetales. de sopa	10	1 cuchara
Mayonesa y salsas a base de mayonesa.	12	1 cuchara de sopa
Manteca, margarina y similares.	10	1 cuchara de sopa
Salsas para ensaladas a base de aceite.	13 ml	1 cuchara de sopa
Crema Chantilly. de sopa	20	1 cuchara

Crema de leche. de sopa	15	1 cuchara y 1/2
Leche de coco. de sopa	15	1 cuchara
Coco rallado. cucharas de té	12	2
Semillas oleaginosas (mezcladas, cortadas, picadas, enteras).	15	1 cuchara de sopa

TABLA VII

AZUCARES Y PRODUCTOS CON ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS Y GRASAS
(1 porción aproximadamente 100 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Azúcar, todos los tipos	5	1 cuchara de té
Polvo achocolatado, polvos a base de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo.	20	2 cucharas de sopa
Dulces de corte (guayaba, membrillo, higo, batata, etcétera).	40	1 rebanada
Dulces en pasta (calabaza, guayaba, de leche, banana, mocoto).	20	1 cuchara de sopa
Mermeladas y jaleas diversas.	20	1 cuchara de sopa
Jarabe de maíz, miel, cobertura de frutas, leche condensada y otros jarabes (cassis, grosella, frambuesa, mora, guaraná, etcétera).	20	X cuchara que correspondan
Polvo para gelatina y jaleas de fantasía.	Cantidad suficiente Para preparar 120 g	X cucharas
de sopa		
Postres de gelatina lista y jaleas de fantasía.	120	1 unidad

* LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACION SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL.

Frutas enteras en conserva para adornos (cerezas al marrasquino, frambuesas).	20	X unidades que
Correspondan		
Caramelos, chupetines y pastillas. correspondan	20	X unidades que
Gomas de mascar. correspondan	3	X unidades que
Chocolates, bombones y similares. corresponden	25	X unidades/ fracción que
Confites de chocolate y grageados en general, garrapiñadas.	25	X cucharas/ unidades que correspondan
Helados. correspondan	60 g o 130 ml	1 bola o unidades que
Helados en envase individual.	60 g o 130 ml	X unidades que correspondan
Barra de cereales con más de 10% de grasas, turrone, dulce de maní, pasta de maní. corresponden	25	X unidades/ fracción que
Bebidas sin alcohol carbonatadas o no (té, bebidas a base de soja y refrescos).	200 ml	1 taza/ vaso
Polvo para preparar refrescos.	Cantidad Suficiente para preparar 200 ml	X cucharas de sopa
Galletitas dulces, con o sin relleno.	30	X unidades que correspondan
Brownies y alfajores.	40	X unidades que corresponden
Frutas abrigantadas. corresponden	30	X unidades/ cucharas que

Pan Dulce. corresponden	80	X unidades/ rebanadas que	
Tortas, budines con frutas. corresponden	60	X unidades/ rebanadas que	
Tortas, budines con relleno y/o coberturas. corresponden	60	X unidades/ rebanadas que	
Facturas, productos de pastelería, salados o dulces con relleno y/o cobertura. Corresponden	40	X unidades que	
Productos para copetín a base de cereales y harinas, extruidos o no.	25		X taza
Mezcla para la preparación de rellenos, coberturas para tortas y helados y otros. Correspondan	20	X cucharas de sopa que	

TABLA VIII

SALSAS, ADEREZOS, CALDOS, SOPA Y PLATOS PREPARADOS

Productos	Porción (g/ml)	Medidas	
Caseras			
Caldo (carne, gallina, legumbres, etcétera) y polvos para sopa incluye (bori-bori, pirá caldo, soyo). cucharas de sopa/ correspondan	Cantidad suficiente para preparar 250 ml		X
		Fracción / unidades que	
Ketchup y mostaza. de sopa	12		1 cuchara
Salsas a base de soja y/o vinagre.	X gramos que correspondan		1 cuchara de sopa
Salsas a base de productos lácteos	X gramos que correspondan		2 cucharas de sopa o caldos.
Polvos para preparar salsas. correspondan	Cantidad suficiente para preparar 2 cucharadas de sopa		X cucharas de sopa que
Miso. de sopa	20		1 cuchara
Missoshiro. Correspondan	Cantidad suficiente para preparar 200 ml		X cucharas de sopa que
Extracto de soja. de sopa	30		2 cucharas
Platos preparados listos y semi-listos no incluidos en otros ítems de la tabla. Corresponda	X gramos (máximo de 500 kcal)		X unidades/ fracción que
Condimentos preparados. cuchara de té	5 g		1

* DONDE NO FIGURAN UNIDADES DE MEDIDA SE ENTIENDE QUE LOS VALORES SE EXPRESAN EN GRAMOS (g).