

PRODUCTO: PREPARADO DE CARNE DE CERDO Y TERNERA MARCA RÚSTICO





ES  
10.04059/GE  
CE

Origen: España

**RÚSTICO**

**PICADA MIXTA**

Contenido reducido en grasa y sal **CERDO Y TERNERA**

**Preparado de carne Burger Meat**

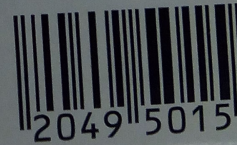
**Ingredientes:** Carne y grasa de cerdo (43%), carne de ternera (35%), agua, fibra vegetal (2,22%), proteína de soja (1,78%), sal, dextrosa, antioxidantes (ascorbato sódico, citratos de sodio), conservador (**sulfito sódico**), especias, colorante (cochinilla). Cocinar completamente el producto antes de consumirlo. No consumir el producto crudo. Conservar refrigerado entre 0° y 4° C. Envasado en atmósfera protectora. Es importante tener en cuenta las normas de higiene para la cocina. La carne cruda no debe entrar en contacto con otros alimentos. El líquido restante deberá desecharse adecuadamente. Es necesario lavarse bien las manos y fregar bien los utensilios de cocina utilizados.

Envasado por CIF: A-17014713  
para LIDL SUPERMERCADOS S.A.U.  
C/ Beat Oriol S/N (Pol. Ind. La Granja)  
08110 Montcada i Reixac (Barcelona)

**PESO NETO**  
**400g**

Información nutricional	ø/100g
valor energético	635 kJ/152 kcal
grasas	8,1 g
de las cuales saturadas	3,5 g
hidratos de carbono	2,7 g
de los cuales azúcares	0,8 g
proteínas	17 g
sal	1,1 g

Más información en:  
[www.lidl.es](http://www.lidl.es)



INFORMACIÓN ALIMENTARIA

Requisitos de carácter general

La información obligatoria:

- Se indica en un lugar destacado: SI  NO
- Se indica, al menos, en español: SI  NO
- Resulta legible: SI  NO
- Está disimulada, tapada o separada por alguna otra indicación o imagen, o por algún otro material interpuesto: SI  NO

En caso de que la superficie sea  $\geq 10 \text{ cm}^2$ , ¿la denominación, la cantidad neta y el grado alcohólico (caso de que sea  $> 1,2 \%$ ) se encuentran en el mismo campo visual? SI  NO  NO PROCEDE

Anote cualquier incidencia que considere interesante:

---

## MENCIONES OBLIGATORIAS

Menciones obligatorias <sup>1</sup>	Especificidades
Denominación del alimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Se indica dicha información en el producto? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>- Anote la denominación del alimento:  _____</li> <li>- ¿Alguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía sustituye a la denominación del alimento? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>- ¿Se acompaña de menciones sobre las condiciones físicas del alimento o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado)? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>- Si ha respondido negativamente a la cuestión anterior, ¿considera que la omisión de tal información puede inducir a engaño al consumidor? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>Cuestiones específicas de algunos productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos cárnicos, preparados de carne y productos pesqueros que contienen <b>proteínas añadidas</b>: la denominación deberá señalar la presencia de estas proteínas y de su origen. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> <li>- Productos cárnicos, preparados de carne, productos de la pesca y productos de la pesca preparados: indica la presencia de <b>agua añadida</b> (representa más del 5 % del peso del producto acabado). SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> <li>- Productos cárnicos, preparados de carne y productos de la pesca que dan <b>la impresión de estar hechos de una pieza entera de carne o pescado</b>, pero consisten de diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes: “elaborado a partir de piezas de carne” y “elaborado a partir de piezas de pescado”. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> <li>- El alimento ha sido <b>congelado antes de su venta y se vende descongelado</b>: la denominación del alimento viene acompañada de la designación “descongelado”. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> </ul>

### <sup>1</sup> EXCEPCIONES:

- Los envases cuya superficie sea < 10 cm<sup>2</sup>, solo deben incluir la denominación del alimento, las sustancias que causen alergias/intolerancias, la cantidad neta y la fecha de duración mínima/fecha de caducidad.
- Venta a distancia: salvo la fecha de duración mínima/fecha de caducidad, el resto de información debe estar disponible antes de que se realice la compra y en el momento de entrega.
- Alimentos que se **presenten sin envasar** para el consumidor final/**envasados en los lugares de venta a petición del comprador/envasados para su venta inmediata**: solo es obligatorio que se indique la presencia de sustancias que causen alergias/intolerancias.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha sido <b>tratado con radiaciones ionizantes: se incluye "irradiado" o "tratado con radiación ionizante.</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> <li>- Esperaba que contuviera un <b>ingrediente que habitualmente se utiliza, pero ha sido sustituido</b> por otro ingrediente, total o parcialmente. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Se indica la información muy cerca de la denominación del producto. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> <li>o Dicha información se presenta en un tamaño de letra de, al menos, el 75% de la denominación del producto y no menos de los tamaños mínimos establecidos SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> </ul> </li> </ul> <p>Anote cualquier incidencia que considere de interés:</p> <hr/>
<p style="text-align: center;">Lista de ingredientes</p>	<p><b>NO tienen que incluir</b> lista de ingredientes (señale si se encuentra entre los siguientes):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas y hortalizas frescas que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar <input type="checkbox"/></li> <li>- Las aguas carbónicas, si en la denominación aparece esta última característica <input type="checkbox"/></li> <li>- Los vinagres de fermentación, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente <input type="checkbox"/></li> <li>- El queso, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, a los que no se ha añadido ningún ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o, en el caso de los quesos que no son frescos o fundidos, la sal necesaria para su fabricación <input type="checkbox"/></li> <li>- Alimentos que consten de un único ingrediente <input type="checkbox"/></li> <li>- Bebidas con un más de un 1,2% en volumen de alcohol <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>En caso de que el producto no se encuentre entre los numerados anteriormente, ¿se incluye lista de ingredientes? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>Si has respondido afirmativamente a la cuestión anterior, ten en cuenta las siguientes consideraciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Incluye el título la palabra "ingredientes"? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>- Se indican todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporan en el momento de su uso para su fabricación. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe ajustarse a lo establecido en el <b>Anexo VII</b> del Reglamento (UE) n° 1169/2011. <ul style="list-style-type: none"> <li>o Aceites/grasas de origen vegetal: NO PROCEDE <input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Deben presentarse indicarse de forma agrupada en la lista de ingredientes, con la designación "Aceites vegetales" y "Grasas vegetales". SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>▪ Debe indicarse el origen del aceite/grasa (por ejemplo, aceite de palma y coco). Puede complementarse con la expresión "en proporción variable". SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>▪ Si han sido hidrogenados, debe indicarse "totalmente hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado" SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul> </li> <li>o Mezcla de harinas: mezcla de dos o más especies de cereales. NO PROCEDE <input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se indica "Harina", seguida de la enumeración de los cereales de que proceda, por orden decreciente de peso. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul> </li> <li>o Pan rallado. NO PROCEDE <input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se indica "pan rallado". SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul> </li> <li>o Especies cuyo peso no sea superior al 2% del peso del alimento. NO PROCEDE <input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se indica "Especies" o "Mezcla de especias". SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul> </li> <li>o Plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2% del peso del alimento. NO PROCEDE <input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se indica "Plantas aromáticas" o "Mezcla de plantas aromáticas". SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>Anote cualquier incidencia que considere relevante:</p> <hr/>
<p>Sustancias causan alergias/intolerancias</p>	<p><b>Sustancias que causan alergias/intolerancias (señale si procede):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados <input type="checkbox"/></li> <li>- Crustáceos y productos a base de crustáceos <input type="checkbox"/></li> <li>- Huevos y productos a base de huevo <input type="checkbox"/></li> <li>- Pescado y productos a base de pescado <input type="checkbox"/></li> <li>- Cacahuets y productos a base de cacahuets <input type="checkbox"/></li> <li>- Soja y productos a base de soja <input type="checkbox"/></li> <li>- Leche y sus derivados (incluida la lactosa) <input type="checkbox"/></li> <li>- Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados <input type="checkbox"/></li> <li>- Apio y productos derivados <input type="checkbox"/></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mostaza y productos derivados <input type="checkbox"/></li> <li>- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</li> <li>- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante <input type="checkbox"/></li> <li>- Altramuces y productos a base de altramuces <input type="checkbox"/></li> <li>- Moluscos y productos a base de moluscos <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>Si ha señalado alguno de los alérgenos enunciados, tenga en cuenta los siguientes aspectos: NO PROCEDE <input type="checkbox"/></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿La denominación del ingrediente/producto hace referencia claramente a la sustancia o producto que causa alergia/intolerancia? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>- Si ha contestado negativamente a la pregunta anterior, tenga en cuenta las siguientes consideraciones. Dichas sustancias se indican: <ul style="list-style-type: none"> <li>o En la lista de ingredientes. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>o Si no existe lista de ingredientes, ¿atiende al siguiente formato (palabra "contiene" seguida del nombre de los alérgenos)? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>o Mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes (por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo). SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul> </li> </ul> <p>Anote cualquier incidencia que considere relevante:</p> <hr/>
Cantidad neta	<p>Dicha información <b>NO es obligatoria</b> en caso de que el alimento (señale si procede):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sufra pérdidas considerables de volumen o de masa y se venda por unidades o se pesen ante el comprador <input type="checkbox"/></li> <li>- Tenga una cantidad neta inferior a 5 g o 5 ml, con la excepción de las especias y plantas aromáticas <input type="checkbox"/></li> <li>- Se venda por unidades, siempre que el número de artículos pueda verse claramente y puedan contarse fácilmente desde el exterior o se indiquen en el etiquetado <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>En caso de que no se den alguna de las circunstancias anteriores, tenga en cuenta las siguientes consideraciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Se presenta la cantidad neta en el producto? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>- ¿Se expresa en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul>

	<p><b>Requisitos especiales de algunos productos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el producto es sólido y se presenta en un líquido de cobertura, ¿se indica el peso neto escurrido? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> <li>- Si el producto ha sido glaseado, ¿el peso neto incluye el peso del glaseado? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> <li>- Si el artículo es envasado y está constituido por dos o más envases individuales que no se consideran unidades de venta, ¿se indica la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> <li>- En caso de que su producto se encuentre envasado ¿puede verse claramente y contarse fácilmente el número total de envases individuales desde el exterior? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> <li>- ¿Puede verse desde el exterior, al menos, una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> <li>- En caso de que haya respondido negativamente a las dos últimas cuestiones, si su artículo está constituido por dos o más envases individuales que contienen la misma cantidad del mismo producto, ¿se indica la cantidad neta mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>Anote cualquier incidencia que considere de interés:</p> <hr/>
<p>Fecha de duración mínima/fecha de caducidad</p> <p>En determinados productos, fecha de congelación/ primera congelación</p>	<p><b>NO tiene por qué indicarse</b> en los siguientes productos (señale si procede):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas y hortalizas frescas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar <input type="checkbox"/></li> <li>- Vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva <input type="checkbox"/></li> <li>- Bebidas con una graduación de un 10 % o más en volumen de alcohol <input type="checkbox"/></li> <li>- Productos de panadería o repostería que se consumen normalmente 24 horas después de su fabricación <input type="checkbox"/></li> <li>- Vinagres <input type="checkbox"/></li> <li>- Sal de cocina <input type="checkbox"/></li> <li>- Azúcar en estado sólido <input type="checkbox"/></li> <li>- Productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados o coloreados <input type="checkbox"/></li> <li>- Chicles y productos similares <input type="checkbox"/></li> </ul>

En caso de que no haya señalado alguna de las opciones anteriores, tenga en cuenta las siguientes consideraciones: NO PROCEDE

- **Fecha de caducidad:** debe emplearse en alimentos muy perecederos y que puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo.

NO PROCEDE

- o Va precedida de la expresión "fecha de caducidad"  
SI  NO
  - o Se indica la propia fecha o el lugar donde se indica la fecha SI  NO
  - o Se indica el día, mes y, eventualmente, año en cada porción individual envasada. SI  NO
  - o Se acompaña de una descripción de las condiciones de conservación SI  NO
- 
- **Fecha de duración mínima.** NO PROCEDE
  - o Va precedida de las siguientes expresiones: ir precedida de las siguientes palabras:
    - «consumir preferentemente antes del fin de ...»
    - «consumir preferentemente antes del...» → si la fecha incluye la indicación del día  
SI  NO
  - o Se acompaña de la fecha o del lugar donde se indica  
SI  NO
  - o Se indica el día, mes y, eventualmente, año  
SI  NO
  - o En caso de que no se indique en el formato señalado anteriormente, señale alguna de las siguientes acepciones (caso de que existan):
    - Se indica el día y el mes, y cree que la duración es <3 meses
    - Se indica el mes y el año, y cree que la duración es >3 y <18 meses
    - Se indica solo el año, y cree que la duración es > 18 meses
  - o En caso de que no se indique en los formatos señalados, especifique cómo se recoge:  

---
- 
- **Fecha de congelación/primer congelación:** carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados<sup>2</sup>. NO PROCEDE

<sup>2</sup> Se consideran también "productos de la pesca no transformados" aquellos que han sido "divididos, partidos, seccionados, rebanados, deshuesados, picados, pelados o desollados, triturados, cortados, limpiados, desgrasados, refrigerados, congelados, ultracongelados o descongelados".



	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Va precedida de la indicación "fecha de congelación" SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>o Viene acompañada de la fecha en concreto o de la referencia al lugar donde se encuentra SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>o Se indica, en este orden, el día, mes y año. SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>Anote cualquier incidencia que detecte:</p> <hr/>
<p>Condiciones especiales de conservación/ utilización</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Se indican en el producto tales condiciones? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>- ¿Considera que el alimento requiere de unas condiciones especiales de conservación/utilización? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>- ¿Se indican las condiciones y/o la fecha límite de consumo una vez abierto el envase? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul>
<p>Nombre/razón social y dirección de la empresa</p>	<p>¿Se incluye la información de la empresa con cuyo nombre o razón social se comercializa el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>
<p>Cantidad de determinados ingredientes</p>	<p><b>Debe indicarse si:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Figura en la denominación del alimento o el consumidor lo asocia normalmente con dicha denominación. No deberá indicarse en caso de: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Cualquier ingrediente se encuentra cubierto por la indicación «con edulcorante(s)» o «con azúcar(es) y edulcorante(s)», si dicha indicación acompaña a la denominación del alimento.</li> <li>o Cualquier vitamina y mineral añadidos, si dicha sustancia está sujeta a una información nutricional.</li> </ul> </li> <li>- Destaca en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica. No deberá indicarse en caso de: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Cualquier ingrediente se encuentra cubierto por la indicación «con edulcorante(s)» o «con azúcar(es) y edulcorante(s)», si dicha indicación acompaña a la denominación del alimento.</li> <li>o Cualquier vitamina y mineral añadidos, si dicha sustancia está sujeta a una información nutricional.</li> </ul> </li> <li>- Es esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.</li> </ul>

	<p>En función a las instrucciones dadas, ¿debe aportar el producto información sobre la cantidad de determinados ingredientes?  SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>En caso de que haya respondido afirmativamente, tenga en cuenta si se expresa: NO PROCEDE <input type="checkbox"/></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente en el momento de su utilización SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>- En la denominación del alimento o inmediatamente al lado de la misma, o bien en la lista de ingredientes en conexión con el ingrediente o la categoría de ingredientes en cuestión  SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>Anote cualquier incidencia que considere de interés:</p> <hr/>
<p>País de origen/lugar de procedencia</p>	<p>Resulta <b>obligatorio indicarlo</b> en los siguientes casos (señale lo que proceda):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si la omisión pudiera inducir a error sobre el lugar de procedencia del alimento, especialmente, si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente <input type="checkbox"/></li> <li>- Carne de cerdo, ternera, cabra o aves (fresca, refrigerada o congelada) <input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> <li>o País de cría: "País de cría: (nombre del Estado miembro o tercer país)".</li> <li>o País de sacrificio: "País de sacrificio: (nombre del Estado miembro o tercer país)".</li> <li>o Caso de que el animal haya nacido, criado y sacrificado en un mismo Estado de la UE o en un tercer país: "Origen: (nombre del Estado miembro o tercer país)".</li> <li>o Debe acompañarse el código del lote que identifica la carne suministrada al consumidor.</li> </ul> </li> <li>- Miel <input type="checkbox"/></li> <li>- Frutas y hortalizas <input type="checkbox"/></li> <li>- Pescado (no en conserva) <input type="checkbox"/></li> <li>- Aceite de oliva <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>Anote la fórmula empleada:</p> <hr/> <hr/> <p>En caso de que se indique <b>el lugar de procedencia del alimento y éste no sea el mismo que el de su ingrediente primario</b>, debe indicarse:  NO PROCEDE <input type="checkbox"/></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El lugar de procedencia del ingrediente primario <input type="checkbox"/></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Que el lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del lugar de procedencia del alimento <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>Anote cualquier incidencia que considere relevante:</p> <hr/>
Modo de empleo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Se recoge dicha información? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li> <li>- En caso de que haya respondido negativamente a la cuestión anterior, ¿considera que resulta difícil hacer un uso adecuado del alimento por la omisión de dicha información? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> <li>- En caso de haber respondido afirmativamente a la primera cuestión, ¿considera que se indica de forma que permite un uso apropiado del alimento? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>Anote cualquier incidencia que considere de interés:</p> <hr/>
Grado alcohólico volumétrico adquirido	<p>¿Contiene la bebida más de un 1,2 % en volumen de alcohol? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></p> <p>En caso de que haya respondido afirmativamente, ¿se indica el grado volumétrico adquirido? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO PROCEDE <input type="checkbox"/></p> <p>Señale el formato en el que se indica dicha información obligatoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "X% vol" <input type="checkbox"/></li> <li>- "alcohol x% vol." <input type="checkbox"/></li> <li>- "alc. X% vol" <input type="checkbox"/></li> <li>- NO PROCEDE <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>Anote cualquier incidencia que considere de interés:</p> <hr/>

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Entrada en vigor: 13 de diciembre de 2016.

Alimentos exentos de información nutricional:

- Productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente.
- Productos que solo han sido curados e incluyen un solo ingrediente.
- Edulcorantes de mesa.
- Café.
- Vinagres.
- Gelatina.
- Compuestos para espesar mermelada.
- Alimentos envasados con superficie <math><25\text{ cm}^2</math>.
- Bebidas con >1,2% en volumen de alcohol.
- Agua.
- Plantas aromáticas y especias.
- Sal y sucedáneos.
- Té e infusiones de hierbas y frutas que no contengan ingredientes añadidos.
- Aromas.
- Aditivos y enzimas alimentarias.
- Levadura.
- Chicles.

En caso de que se facilite voluntariamente antes de la entrada en vigor, deberá ajustarse a lo siguiente:

### Información obligatoria

Debe incluir obligatoriamente las siguientes menciones:

- Valor energético
- Cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal<sup>3</sup>

Expresada en 100 g o 100 ml

¿Se indica en formato lineal o mediante tabla? Tabla  Lineal

En caso de incluirse en formato lineal, ¿consideras que existe espacio suficiente para recogerlo en formato tabla? SI  NO

<sup>3</sup> Respecto de la sal, puede incluirse, al lado de la información nutricional, una indicación señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

En caso de que se emplee el formato tabla, ¿se recoge teniendo en cuenta estructura siguiente? SI  NO

valor energético	kJ/kcal
grasas	g
de las cuales:	
▶ <u>C1</u> — saturadas ◀	g
▶ <u>C1</u> — monoinsaturadas ◀	g
▶ <u>C1</u> — poliinsaturadas ◀	g
hidratos de carbono	g
de los cuales:	
— azúcares	g
— polialcoholes	g
— almidón	g
fibra alimentaria	g
proteínas	g
sal	g
vitaminas y minerales	las unidades especificadas en el anexo XIII, parte A, punto 1

La información nutricional informa sobre las propiedades del alimento:

- Tal y como se vende
- Listo para el consumo

En caso de que se informe sobre las propiedades en el momento en que se encuentra listo para el consumo, ¿se indican las instrucciones específicas para su preparación? SI  NO

Anote cualquier incidencia que considere de interés:

---

## Información opcional

La información obligatoria, además de expresarse por 100 g o por 100 ml, puede indicarse como porcentaje de las siguientes ingestas de referencia (las dos formas incluidas):

Valor energético o nutriente	Ingesta de referencia
Valor energético	8 400 kJ/2 000 kcal
Grasa total	70 g
Ácidos grasos saturados	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Azúcares	90 g
Proteínas	50 g
Sal	6 g

- ¿Se recoge la información teniendo en cuenta lo enunciado anteriormente?  
SI  NO  NO PROCEDE
- Si has respondido afirmativamente a la pregunta anterior, ¿se incluye la mención "Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)"?  
SI  NO  NO PROCEDE

---

La información obligatoria **puede completarse** con la cantidad de las siguientes sustancias:

- Ácidos grasos monoinsaturados.
- Ácidos grasos poliinsaturados.
- Polialcoholes.
- Almidón.
- Fibra alimentaria.
- Presencia de vitaminas o minerales **si se dan en cantidades significativas**.
  
- En el caso del producto en concreto, ¿se completa dicha información con las sustancias enunciadas?  
SI  NO

Vitaminas y minerales que pueden incluirse:

Vitamina A (µg)	800	► <b>C1</b> Cloruro (mg) ◀	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fósforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Hierro (mg)	14
Tiamina (mg)	1,1	Zinc (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Cobre (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganeso (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	► <b>C1</b> Fluoruro (mg) ◀	3,5
Ácido fólico (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Ácido pantoténico (mg)	6	Yodo (µg)	150
Potasio (mg)	2 000		

Se considera que las vitaminas/minerales **se dan en cantidades importantes** (señale si procede): NO PROCEDE

- En **bebidas**, si constituye el 7,5% de los valores de referencia de la tabla anterior
- En el **resto de productos**, si constituye el 15% de los valores de referencia de la misma tabla
- Si el **envase solo contiene una porción**, si en cada porción se da el 15% de los mismos valores de referencia

Cabe la posibilidad de que la información respecto a vitaminas/minerales se indique como porcentaje de la tabla anterior (además de por 100 g o por 100ml).

¿La información relativa a vitaminas y minerales cumple los requisitos enunciados?  
SI  NO  NO PROCEDE

En caso de que se aporte información nutricional por porción o unidad de consumo:  
NO PROCEDE

- ¿Se expresa dicha información por 100 g o 100 ml? SI  NO

- ¿La porción o unidad que se utiliza se expresa cuantitativamente en la etiqueta y se indique el número de porciones o de unidades que contiene el envase?  
SI  NO

Puede repetirse en el etiquetado la siguiente información si figura la información nutricional (si se desea, solo por porciones o unidad de consumo):

- Valor energético
- Valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal
- NO PROCEDE

Si has seleccionado la segunda opción, ¿se expresa solo por porción o unidad de consumo? SI  NO  NO PROCEDE

En caso afirmativo, ¿se expresa el valor energético por 100 g o por 100 mg?  
SI  NO  NO PROCEDE

#### Supuestos especiales:

- **Bebidas alcohólicas con volumen de alcohol < 1,2%** (libertad de formato):
  - o Pese a que no tienen por qué indicar la información nutricional, puede indicarse el valor energético.
- Alimentos que **se presenten sin envasar** para la venta al consumidor final/alimentos **envasados en los lugares de venta a petición del comprador/alimentos envasados para su venta inmediata** (libertad de formato):
  - o Pese a que solo es obligatorio que se indique la presencia de sustancias que causen alergias/intolerancias, si se incluye información nutricional puede limitarse al (puede expresarse por porción o unidad de consumo):
    - Valor energético.
    - valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.



## INFORMACIÓN ADICIONAL/DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES

### - Declaraciones nutricionales y saludables:

En caso de que se recoja declaración nutricional, ¿cuenta con autorización comunitaria previa? SI  NO

Importante: tenga en cuenta que, en principio, la normativa impide que se le atribuya a un alimento propiedades de curar, prevenir o tratar alguna enfermedad humana. Pese a ello, puede realizarse en caso de que medie autorización comunitaria previa para que pueda emplearse declaración nutricional, requiriéndose la acreditación científica del uso de la declaración. El Registro comunitario de declaraciones recoge todas aquellas declaraciones que han sido autorizadas y denegadas, haciéndolas extensibles a todos los posibles interesados en hacer uso de una determinada declaración y estableciendo los requisitos necesarios para que dicha declaración pueda emplearse.

En la web de AECOSAN<sup>4</sup> se recogen todas las declaraciones autorizadas y los requisitos para poder hacer uso de éstas.

### - Información adicional:

Envoltura de productos embutidos  <input type="checkbox"/> NO PROCEDE	En caso de que no sea comestible, se indica esta característica SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
	Si es tripa natural, ¿se acompaña del nombre de la especie animal de la que procede? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
	Si es tripa artificial comestible y se compone de varios ingredientes, ¿se incluye información sobre los ingredientes utilizados en su producción? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> - ¿Se incluye en la lista de ingredientes con su propia designación? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

4

[http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena\\_alimentaria/detalle/registro\\_comunitario\\_declaraciones.shtml](http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/detalle/registro_comunitario_declaraciones.shtml)

Menciones obligatorias adicionales (tener en cuenta el ANEXO III)	Requisitos
Alimentos envasados en determinados gases de envasado (para ampliar su duración)  <input type="checkbox"/> NO PROCEDE	"envasado en atmósfera protectora" SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Contengan edulcorantes  <input type="checkbox"/> NO PROCEDE	En la denominación del alimento: - "con edulcorantes" SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> - "con azúcar(es) y edulcorante(s)" SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
> 10% de polialcoholes añadidos  <input type="checkbox"/> NO PROCEDE	"un consumo excesivo puede producir efectos laxantes" SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Bebidas/alimentos con > 150 mg/l de cafeína  <input type="checkbox"/> NO PROCEDE	"Contenido elevado de cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en período de lactancia" SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

## REQUISITOS ESPECÍFICOS OBLIGATORIOS DE LA CARNE PICADA

- Denominación:

Criterios de composición controlados basándose en una media diaria:

	Contenido de grasa	Relación colágeno/ proteínas de carne <sup>(1)</sup>
— carne picada magra	≤ 7 %	≤ 12 %
— carne picada de vacuno	≤ 20 %	≤ 15 %
— carne picada que contiene carne de porcino	≤ 30 %	≤ 18 %
— carne picada de otras especies	≤ 25 %	≤ 15 %

<sup>(1)</sup> La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.

- Expresiones relacionadas con % de grasa y colágeno/proteínas:
  - o "Porcentaje de grasa inferior a..." SI  NO
  - o "Relación colágeno/proteínas de carne inferior a...". SI  NO
- País de origen (señale el formato empleado):
  - o Producto elaborado a partir de carne de animales nacidos, criados y sacrificados en diferentes Estados miembros de la Unión Europea: "Origen: UE".
  - o Si los animales hubieran sido criados y sacrificados (no nacidos) en diferentes Estados miembros: "País(es) de cría y sacrificio: UE".
  - o Producto producido a partir de carne importada en la Unión: "País(es) de cría y sacrificio: no UE".
  - o Producto elaborado a partir de animales importados en la Unión para sacrificar y sacrificados en uno o diferentes Estados miembros: "País(es) de cría: no UE" y "País(es) de sacrificio: UE".
  - o Producto elaborado a partir de carne obtenida de animales importados en la Unión y sacrificados en uno o diferentes Estados miembros o a partir de carne obtenida de animales criados y sacrificados en uno o diferentes Estados miembros y de carne importada en la Unión: "País(es) de cría y sacrificio: UE y no UE".

Anote la fórmula empleada para informar sobre el país de origen: