

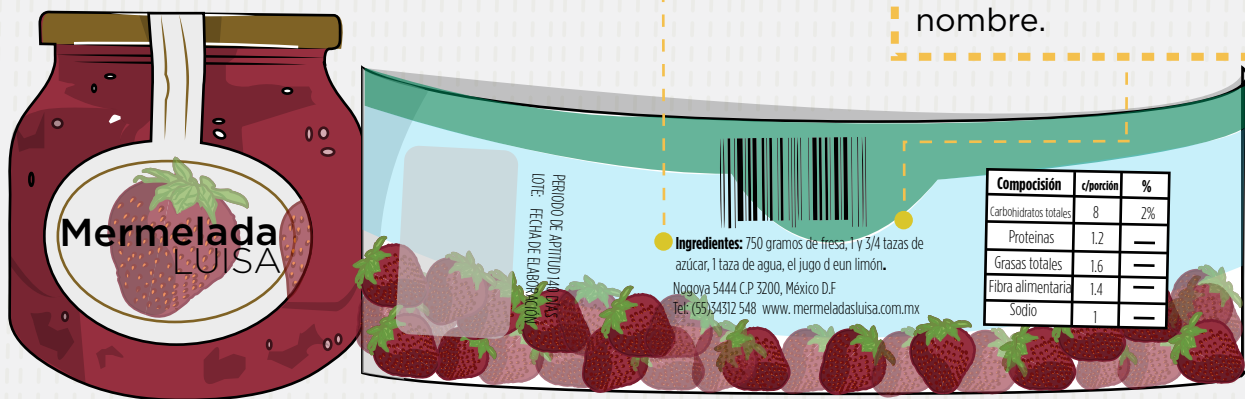
La etiqueta de tu producto debe enlistar todos los ingredientes que se ocuparon para su producción.

### Ubicación

La lista de ingredientes se coloca en el panel de información, antes o después de la información nutricional y de la del fabricante.

### Nombre de los ingredientes

Enlista los ingredientes, empezando por el que tenga mayor porcentaje de contenido. Utiliza el nombre común de los ingredientes, en algunos países se pide utilizar el nombre científico. Consulta la regulación vigente de tu país, para colocar correctamente el nombre.

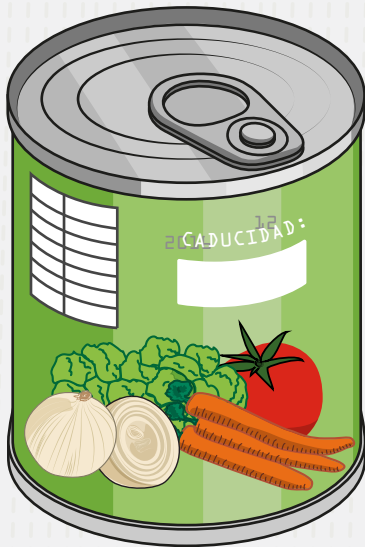


Ingredientes	Forma de descripción en etiquetas
Aceites refinados (distintos al aceite de oliva)	Aceite + animal o vegetal + hidrogenado o parcialmente hidrogenado
Grasas refinadas	Grasas + animal o vegetal
Almidones (no modificados químicamente)	Almidón
Pescado (todas las especies siempre y cuando no esté la imagen de una especie en la etiqueta)	Pescado
Carne de aves de corral (todas las especies siempre y cuando no esté la imagen de una especie en la etiqueta)	Carne de aves de coral
Queso o mezcla de quesos (todos siempre y cuando no esté la imagen en la etiqueta)	Queso
Especias y extractos de especias (no mayor a 2% en peso, solo o mezclado)	Especia, Especies, Mezcla de especias
Hierbas o mezcla de hierbas aromáticas (no mayor a 2% en peso, solo o mezclado)	Hierbas aromáticas, Mezcla de hierbas aromáticas
Preparados de goma (para fabricar goma de mascar)	Goma de base
Sacarosa	Azúcar
Dextrosa anhidra y monohidratada	Dextrosa, Glucosa
Caseinatos	Caseinatos
Proteína láctea	Productos lácteos que contiene un mínimo de 50% de proteína láctea (m/m) en el extracto seco
Manteca de cacao (obtenida por presión, extracción o refinada)	Manteca de cacao
Frutas confitadas (menor a 10% del peso del alimento)	Frutas confitadas



## LISTA DE INGREDIENTES

Si tu producto contiene ingredientes que causen hipersensibilidad, debes declararlo en la etiqueta; estos son:



### Ingredientes que causan hipersensibilidad

- Cereales que contienen gluten, por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos
- Crustáceos y sus productos
- Huevos y productos de los huevos
- Pescado y productos pesqueros
- Maní o cacahuate, soja o soya y sus productos
- Leche y productos lácteos (incluida lactosa)
- Nueces de árboles y sus derivados
- Sulfito en concentraciones iguales o mayores 10 mg/kg

Además, considera:

#### Aditivos

Son sustancias que no constituyen un alimento por su nulo valor nutricional, pero se agregan intencionalmente en mínimas cantidades para modificar aroma, sabor y textura. En el caso de aditivos para alimentos permitidos, se debe describir colocando el nombre genérico y el nombre específico o número de identificación. **Éstos son:**

- Regulador de la acidez
- Incrementador de volumen
- Ácidos
- Color
- Antiaglutinante
- Agente de retención del color
- Antiespumante
- Emulsionante
- Antioxidante
- Sal emulsionante
- Espumante
- Sustancia conservadora
- Agente endurecedor
- Propulsores
- Agente de tratamiento de las harinas
- Gasificante
- Acentuador del aroma
- Estabilizador
- Agente gelificante
- Edulcorante
- Agente de glaseado
- Espesante

#### Condimentos y saborizantes

Puedes nombrar estos ingredientes utilizando sus nombres comunes. Si los condimentos o saborizantes son una mezcla de varios ingredientes, menciona cada uno de ellos por su nombre.

#### Agua

Si has reconstituido o diluido con agua algunos de los ingredientes de tu producto, debes especificar en la etiqueta el agua como ingrediente, aunque no esté contenida en el envase.

#### Subingredientes

Están formados por múltiples ingredientes. En este caso, debes colocar entre paréntesis cada ingrediente que compone al ingrediente principal.

#### Tipo de letra

Utiliza un tamaño de letra que sea fácil de leer para el consumidor. El tamaño mínimo debe ser al menos de un dieciseisavo de pulgada (1/16). Busca que las letras hagan contraste con el fondo para que se distingan y se puedan leer con facilidad.