



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR

Manual de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

**Especificaciones generales de etiquetado para
alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-
Información comercial y sanitaria**

Introducción

La población mexicana que padece sobrepeso y obesidad aumentó cerca de cuatro puntos porcentuales de 2012 a 2018, pasando de 71.3% a 75.2% en adultos de más de 20 años, mientras que las personas que viven con diabetes pasaron del 9.2% al 10.3% representando 8.6 millones de personas enfermas de acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT 2018).

La encuesta refleja que el 64.6% de los niños entre 5 y 11 años consume botanas, dulces y postres y el 35.4% de personas de 20 años o más consumen estos productos cotidianamente; asimismo, el consumo de bebidas endulzadas es de 85.7% para estos mismos grupos de edad, lo que incrementa la ingesta de calorías, sodio, azúcares y grasas saturadas en la dieta.

Por lo anterior, es necesario implementar estrategias y líneas de acción dirigidas a la prevención y el control del sobrepeso y la obesidad de niñas, niños, adolescentes y población adulta; la modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, permitirá que los consumidores puedan tomar decisiones informadas al momento de elegir alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas.

Las dependencias competentes, en este caso la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), podrán realizar visitas de verificación para vigilar la correcta implementación de esta norma, y coadyuvar a la protección de la salud de la población mexicana.



Objetivo

Identificar de manera práctica los requisitos comerciales y sanitarios y el sistema de etiquetado frontal que deben presentar los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas que se comercializan en México, a fin de favorecer las acciones de vigilancia para el cumplimiento de la Norma.



La presente Norma Oficial Mexicana no se aplica a:

- A.** Los alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados que estén sujetos a disposiciones de información comercial y sanitaria contenidas en Normas Oficiales Mexicanas específicas y que no incluyan como referencia normativa a esta Norma Oficial Mexicana, o en alguna otra reglamentación federal vigente que explícitamente excluya de su cumplimiento al presente ordenamiento;
- B.** Los alimentos y las bebidas no alcohólicas a granel;
- C.** Los alimentos y las bebidas no alcohólicas envasados en punto de venta; y
- D.** Los demás productos que determine la autoridad competente, conforme a sus atribuciones.

Índice

I. Requisitos generales de etiquetado	05
• Nombre o denominación de los productos preenvasados	
• Lista de ingredientes	
• Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal	
II. Etiquetado nutrimental	24
• Declaración nutrimental	
• Presentación de la declaración nutrimental	
• Información nutrimental complementaria	
III. Apéndice Normativo	41
• Componentes gráficos del sello	
• Fases de la evaluación del sistema de etiquetado frontal	
• Leyendas	
• Declaración de propiedades nutrimentales	
IV. Presentación de los requisitos obligatorios	48
• Idioma	
• Cálculos	
• Declaraciones de propiedades	
• Declaraciones de propiedades condicionales	
V. Artículos transitorios	59
• Fechas a considerar	
• Ejemplo etiquetado	
• Cálculos conforme a la primera fase	
• Ejemplo de Sistema de etiquetado frontal	

I. Requisitos Generales de Etiquetado

La información contenida en las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados **debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto.**

En la etiqueta de los productos preenvasados **pueden incluirse sellos o leyendas de recomendación o reconocimiento por organizaciones o asociaciones** profesionales con evidencia científica, objetiva y fehaciente.

Para el otorgamiento del respaldo los productos no deben exceder uno o más de los nutrientes críticos añadidos y contenido energético o calorías.



Numeral 4.1 de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y 4.1.4 de la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Requisitos Generales de Etiquetado

La etiqueta de los productos preenvasados que no contengan los sellos y leyendas precautorias, puede declararlo únicamente de forma escrita mediante la frase “Este producto no contiene sellos ni leyendas”.

La declaración debe ser colocada en la *superficie de información.



*Superficie de información: Cualquier área del envase o embalaje distinta de la superficie principal de exhibición.

Tamaño: Altura mínima correspondiente al mínimo establecido para el contenido neto.

Numeral 4.1.4 Bis de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Requisitos Generales de Etiquetado

Los productos preenvasados que ostenten uno o más sellos de advertencia o la leyenda de edulcorantes, no deben:

- A.) incluir en la etiqueta personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas o mascotas, elementos interactivos, tales como, juegos visual – espaciales o descargas digitales, que, estando dirigidos a niños, inciten, promueven o fomenten el consumo, compra o elección de productos con exceso de nutrimentos críticos o con edulcorantes, y
- B. hacer referencia en la etiqueta a elementos ajenos al mismo con las mismas finalidades del párrafo anterior.

La aplicación de este numeral se debe hacer en concordancia con lo dispuesto por otros ordenamientos legales aplicables.



Numeral 4.1.5 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Requisitos Generales de Etiquetado

Son requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria los siguientes:

- Nombre o denominación de los productos preenvasados
- Lista de ingredientes
- Contenido neto y masa drenada
- Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.
- País de origen
- Identificación del lote
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Productos preenvasados con Norma Oficial Mexicana

**Numeral 4.2 de la Norma Oficial Mexicana
NOM-051-SCFI/SSA1-2010**

Requisitos Generales de Etiquetado

- A. Nombre o denominación
- B. Tabla nutricional
- C. Identificación del lote y fecha de caducidad
- D. Lista de ingredientes orden cuantitativo decreciente. Ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad “Contiene “
- E. Contenido neto o masa drenada
- F. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal / País de origen

El diagrama muestra un ejemplo de etiquetado con los siguientes elementos:

- Tabla nutricional (B):** Declaración nutricional por 100 g o 100 ml.

Declaración nutricional	
Por 100 g o 100ml	
Contenido energético*	__ kcal (kJ)
Proteína	__ g
Grasas totales	__ g
Grasas saturadas	__ g
Grasas trans	__ mg
Hidratos de carbono disponibles	__ g
Azúcares	__ g
Azúcares añadidos	__ g
Fibra dietética	__ g
Sodio	__ mg
Información adicional**	__ mg, µg o % de VNR
- Nombre y Denominación (A):** MARCA DENOMINACIÓN
- Contenido neto (E):** Contenido neto 100g
- Ingredientes (D):** Lista de ingredientes con líneas horizontales para el texto.
- Razón social y domicilio fiscal / País de origen (F):** Información de contacto y origen.
- Lote y Fecha (C):** LOTE C5982-v12 CAD 18/04/2022

Información en idioma español.
Declaración de propiedades nutrimentales.

Nombre o denominación de los productos preenvasados

La denominación del producto preenvasado debe aparecer en negrillas dentro de la superficie principal de exhibición de la etiqueta, en línea paralela a la base como se encuentra diseñado el producto.

Los elementos descritos anteriormente, deben describirse en forma conjunta, con un tamaño igual o mayor al del dato cuantitativo del contenido neto conforme a la NOM-030-SCFI-2006.

En ausencia de una denominación establecida en una Norma Oficial Mexicana de un producto preenvasado específico, se deberá usar el siguiente orden de prelación para denominar a un producto preenvasado:

- A. Nombre de uso común;
- B. Descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del producto preenvasado, o
- C. Norma internacional del Codex Alimentarius, en su caso.



Los elementos deben describirse en forma conjunta, con un tamaño igual o mayor al del dato cuantitativo del contenido neto conforme a la NOM-030-SCFI-2006 y con la misma proporcionalidad tipográfica

Numerales 4.2.1.1 y 4.2.1.1.1 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre o denominación de los productos preenvasados

Para el caso de los productos imitación, la denominación del mismo aparecerá en la parte superior izquierda de la superficie principal de exhibición, colocando la palabra IMITACIÓN al principio en mayúsculas, con negrillas en fondo claro en un tamaño del doble al resto de la denominación.



Numeral 4.2.1.1 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre o denominación de los productos preenvasados

Los productos imitación no deben hacer uso de las palabras tales como “tipo”, “estilo” o algún otro término similar, en la denominación del producto preenvasado o dentro de la etiqueta.

Los productos con una Denominación de Origen reconocida por el Estado mexicano no pueden usar el término “IMITACIÓN”.



Numeral 4.2.1.1.2 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Lista de ingredientes

En la etiqueta del producto preenvasado cuya comercialización se haga en forma individual, debe figurar una lista de ingredientes, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente y no incluya algún aditivo.



Numeral 4.2.2.1.1 y 4.2.2.1.2 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Lista de ingredientes

La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por el término **Ingredientes:**

Los ingredientes del alimento o bebida no alcohólica preenvasada deben enumerarse por **orden cuantitativo decreciente masa sobre masa (m/m)**.



Numeral 4.2.2.1 .1 y 4.2.2.1.2 de la Norma Oficial Mexicana
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Lista de ingredientes

Se debe indicar en la lista de ingredientes el agua añadida por orden de predominio, excepto cuando ésta forme parte de un ingrediente compuesto, por ejemplo, de manera enunciativa más no limitativa: la salmuera, el jarabe o el caldo.



Ingredientes:

Ajo, **agua**, aceite vegetal parcialmente hidrogenado, sal yodada, glutamato monosódico, ácidos cítrico y fosfórico, benzoato y propionato de sodio, goma guar, aceite esencial de ajo y oleoresina de capsicum.

Numeral 4.2.2.1 .4 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Azúcares

Azúcares

Todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento o bebida no alcohólica.

Azúcares libres

Monosacáridos y disacáridos disponibles añadidos a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas por el fabricante, más los azúcares que están presentes naturalmente en miel, jarabes y jugos de frutas u hortalizas.

Azúcares añadidos

Azúcares libres agregados a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas durante la elaboración industrial.

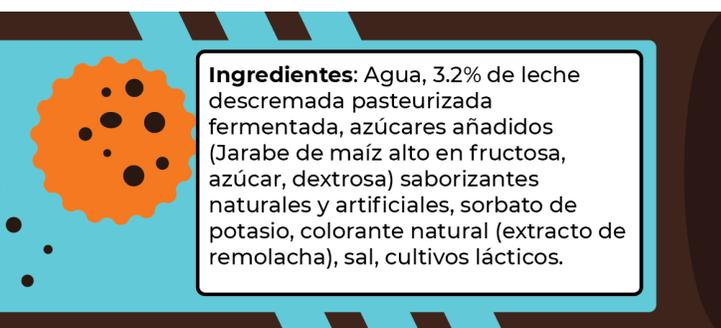


Numerales 3.4, 3.5 y 3.6 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Lista de ingredientes

Los azúcares añadidos se deben declarar conforme a lo siguiente:

- A. agrupados anteponiendo las palabras **“azúcares añadidos”** seguido de la lista entre paréntesis con las **denominaciones específicas de todos los azúcares libres añadidos presentes** en el producto preenvasado, excepto de aquellos que formen parte de un ingrediente compuesto, en caso de existir;
- B. en orden cuantitativo decreciente m/m según corresponda a la suma de todos los azúcares añadidos considerados en el inciso a), y
- C. cuando existan ingredientes compuestos en los que formen parte varios azúcares añadidos, éstos también deben agruparse dentro del mismo, conforme a lo establecido en los incisos a) y b).



Azúcares añadidos en un ingrediente compuesto:



Numeral 4.2.2.1.8 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Lista de ingredientes

Se deben declarar todos aquellos ingredientes o aditivos que pueden causar hipersensibilidad, intolerancia o alergia, tales como:

Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). Se exceptúan: jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa), maltodextrinas a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada.

Huevos, sus productos y sus derivados.

Crustáceos y sus productos.

Pescado y sus productos. Se exceptúan: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas, aromatizantes o preparados de carotenoides.

Moluscos y sus productos.

Cacahuete y sus productos.

Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

Soya y sus productos. Se exceptúan: aceite y grasa de soya totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados, d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soya; fitoesteroles y ésteres de fitoesteroles derivados de aceites vegetales de soya; ésteres de fitoestanol derivados de fitoesteroles de aceite de soya.

Leche, productos de la leche y derivados lácteos (lactosa incluida). Se exceptúa el lactitol.

Nueces de árboles y sus productos derivados, tales como las almendras (*Prunus amygdalus*) y nueces (especies del género *Juglans*), pero se aplica de modo general a todas las nueces producidas por árboles, incluidas las avellanas (*Corylus* spp.), pecanas (*Carya illinoensis*), nuez del Brasil (*Bertholletia excelsa*), nuez de la india (*Anacardium occidentale*), castañas (*Castanae* spp.), nuez de macadamia (*Macadamia* spp.).

Numeral 4.2.2.2.3.de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Lista de ingredientes

Los alérgenos deberán declararse en negritas y anteponiendo la palabra “**Contiene**” y al final de la lista de ingredientes.

Si el ingrediente es un derivado que contiene albúmina, caseína o gluten puede rotularse declarando su origen, como el ejemplo siguiente: contiene: caseína (leche) o caseína de leche.

Si existe la posibilidad de contaminación durante el proceso de producción o elaboración hasta el envasado, por parte del fabricante, se deberá incluir al final de la lista de ingredientes, la frase “**Puede contener**”.

Ingredientes:

Pasta de sémola de trigo (*Triticum durum*), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), niacina (vitamina b3), hierro (sulfato ferroso) y ácido fólico.

Contiene: Gluten (trigo)
Puede contener trazas de nueces.

Numeral 4.2.2.2.3.de la MODIFICACIÓN a la Norma
Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Lista de ingredientes

Los aditivos deben declararse con el **nombre común** o en su defecto, **alguno de los sinónimos establecidos en el Acuerdo** por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Las enzimas y saborizantes, **saboreador o aromatizantes** pueden ser declarados como **denominaciones genéricas**, **excepto la cafeína**, la cual debe ser declarada de forma específica.



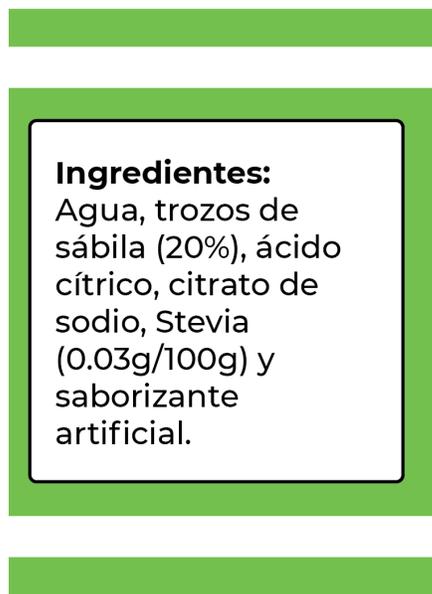
Numeral 4.2.2.2.4.de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Lista de ingredientes

Se deberá declarar el porcentaje del ingrediente cuando:

- A. Se enfatiza en la etiqueta como presente, por medio de palabras o imágenes o gráficos; o
- B. no figura en el nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica preenvasados y es esencial para caracterizar al mismo.

El porcentaje del ingrediente, por peso o volumen, se declarará muy cerca de las palabras o imágenes o gráficos que enfatizen el ingrediente, o al lado del nombre común o denominación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado, o adyacente al ingrediente que corresponda en la lista de ingredientes.



Numeral 4.2.2.3 de la Norma Oficial Mexicana
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión “fabricado o envasado por o para”.

Para productos preenvasados importados debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto.



Numeral 4.2.4.1 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Instrucciones para el uso

Instrucciones de preparación:



Caliente agua filtrada al punto de ebullición.



Vierta el agua sobre una taza con una bolsita de té. Deje reposar 4 minutos y remueva la bolsita.

Información adicional

Lechuga hidropónica:

- Durante la producción de las lechugas utilizamos agua de pozo profundo.

Numeral 4.3. y 4.4 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

II. Etiquetado nutrimental

Declaración nutrimental

Se deben declarar los nutrimentos siguientes, excepto en el producto preenvasado regulado por otros ordenamientos jurídicos aplicables:

Declaración nutrimental		Por 100 g o 100ml
<hr/>		
Contenido energético*		_____kcal (kJ)
<hr/>		
Proteína		_____g
<hr/>		
Grasas totales		_____g
Grasas saturadas		_____g
Grasas trans		_____mg
<hr/>		
Hidratos de carbono disponibles		_____g
Azúcares		_____g
Azúcares añadidos		_____g
<hr/>		
Fibra dietética		_____g
<hr/>		
Sodio		_____mg
<hr/>		
Información adicional**		_____mg, µg o % de VNR

* Esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

Numeral 4.5.2 y 4.5.2.4.5 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Declaración nutrimental

Cuando se haga una declaración específica de propiedades referente a la cantidad o tipo de hidrato de carbono, **pueden** indicarse también las cantidades de almidón y/o en su caso, de otros tipos de hidratos de carbono.

Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o al tipo de grasas o la cantidad de colesterol **deben** declararse las cantidades de: grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas y colesterol.



Grasas totales

Grasas saturadas

Grasas trans

Grasas monoinsaturadas

Grasas Poliinsaturadas

Colesterol

Numeral 4.5.2.1 y 4.5.2.2 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Declaración nutrimental

- i.** productos que incluyan un solo ingrediente;
- ii.** hierbas, especias o mezcla de ellas;
- iii.** extractos de café, granos de café enteros o molidos descafeinados o no y que no contengan ingredientes añadidos diferentes a aromas;
- iv.** infusiones de hierbas, té descafeinado o no, instantáneo y/o soluble que no contengan ingredientes añadidos;
- v.** vinagres fermentados y sucedáneos;
- vi.** agua para consumo humano y agua mineral natural.
- vii.** los productos en que la superficie más amplia sea inferior a 78 centímetros cuadrados, siempre que incluyan un número telefónico o página Web en la que el consumidor pueda obtener información sobre la declaración nutrimental.



Numeral 4.5.2.3 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Presentación de la declaración nutrimental

Contenido energético (Calorías)

- Expresarse en **kcal (kJ) por 100 g o por 100 ml y por el contenido total del envase**
- Se puede declarar por porción
- **Destacarse en negrillas** la declaración y la cantidad del contenido energético

Vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales)

- Expresarse en unidades de medida por **100 g o por 100 mL o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia por porción.**

Proteínas, de hidratos de carbono disponibles, de grasas, de fibra dietética y de sodio

- Expresarse en unidades de medida por **100 g o por 100 ml.**
- **Destacarse en negrillas** la declaración y la cantidad de grasa saturada, azúcares añadidos, grasas trans y sodio.

Adicionalmente, se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste contiene sólo una porción.

Numeral 4.5.2.4 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

POLVO PARA PREPARAR GELATINA:	
Porción: 130 g de gelatina preparada con agua (3,17 g de producto) Porciones por envase 7,89. (Aprox.)	
Contenido energético por envase	73,8 KCAL (313,5 kJ)
Cantidad por 100 g de gelatina preparada con agua	(2,44g g de producto)
Contenido energético	7,2 kcal (30,6 kJ)
Proteínas	1,6 g
Grasas totales	0,0 g
Grasas saturadas	0,0 g
Grasas Trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	0,2 g
Azúcares	0,0 g
Azúcares añadidos	0,0 g
Fibra dietética	0,0 g
Sodio	51 mg
	Por porción: 6mg (10% del VNR**)
Vitamina C (Ácido ascórbico) **VNR Valores Nutrimientales de Referencia para la población mexicana. Por porción de gelatina preparada. Fuente: NOM: 051—SCFI/SSA1-2010	

POLVO PARA PREPARAR BEBIDA	
Porción: 200 ml (1,4 de producto) Porciones por envase 5.	
Contenido energético por envase	5 Kcal (20 kJ)
	Cantidad por 100 ml
Contenido energético	0,5 kcal (2 kJ)
Proteínas	0 g
Grasas totales	0,0 g
Grasas saturadas	0,0 g
Grasas Trans	0 mg
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	54 mg
	Por porción:
Vitamina A	6mg (10% del VNR**)
Vitamina C	6mg (10% del VNR**)
Vitamina B2	6mg (10% del VNR**)
Vitamina B6	6mg (10% del VNR**)
Vitamina C (Ácido ascórbico) **VNR Valores Nutrimientales de Referencia para la población mexicana.	

Numeral 4.5.2.4 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Declaración nutrimental

En los productos destinados a ser **reconstituidos** o que requieran preparación antes de ser consumidos, **la declaración nutrimental debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.**

La información impresa en la declaración nutrimental debe presentarse en un tamaño de fuente de cuando menos 1.5 mm de altura, en los siguientes casos debe ser de 1 mm:

- A. productos cuya superficie principal de exhibición sea igual o inferior a 32 cm²,
- B. productos obligados a declarar más de 20 nutrimentos, y su superficie principal de exhibición, sea igual o inferior a 161 cm², y
- C. en envases retornables en los que la información se encuentra en la corcholata o taparroscas.



Numeral 4.5.2.4.6, 4.5.2.4.7, 4.5.2.4.7 Bis 1 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Declaración nutrimental

La declaración del contenido de vitaminas y de nutrimentos inorgánicos (minerales) es opcional, excepto en los alimentos y en las bebidas no alcohólicas modificados en su composición.

La declaración de alguno de estos nutrimentos no obliga a declarar a los demás y sólo se realiza si se tiene asignado un Valor nutrimental de referencia (VNR) y el contenido de la porción sea igual o esté por arriba del 5% del VNR referido; ya sea Ingestión Diaria Recomendada (IDR) o Ingestión Diaria Sugerida (IDS).



Numerales 4.5.2.4.8 y 4.5.2.4.9 .de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Declaración nutrimental

Se puede señalar el número de porciones contenidas en el envase, usando el término “aproximadamente” o “aprox”.

Se puede declarar información basada en valores de referencia recomendados para poblaciones distintas a la mexicana, siempre que ésta se presente junto con la declaración nutrimental requerida en México.

Presentación de la declaración nutrimental de vitaminas y de minerales basada en porcentaje de valor nutrimental de referencia

Nutrimentos / Porcentaje de VNR (Mex o México)	
Vitamina A	_____ %
Vitamina B1	_____ %
Vitamina B2	_____ %
Vitamina B6	_____ %
Vitamina C	_____ %
Niacina	_____ %
Ácido fólico	_____ %
Hierro	_____ %
...	_____ %

Nutrimentos / Porcentaje del valor de referencia (Nombre de país)	
Vitamina A	_____ %
Vitamina B1	_____ %
Vitamina B2	_____ %
Vitamina B6	_____ %
Vitamina C	_____ %
Niacina	_____ %
Ácido fólico	_____ %
Hierro	_____ %
...	_____ %

Numerales 4.5.2.4.12 y 4.5.2.4.13 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Declaración nutrimental

Para la expresión de la declaración nutrimental se puede utilizar los siguientes parámetros de redondeo.

Nutrimento	Parámetro de redondeo
Contenido energético o calorías	< 5 kcal-reportar 0 < 50 kcal-expresar en múltiplos de 5 kcal > 50 kcal-expresar en múltiplos de 10 kcal
Proteína	< 0.5 g-reportar 0 < 1 g-reportar "contiene menos de 1 g" o "menos de 1 g" o > 1 g redondear al entero más cercano
Grasas totales y sus componentes	< 0.5 g-reportar 0 < 5 g-expresar en múltiplos de 0.5 g > 5 g-redondear al entero más cercano
Grasa trans y colesterol	< 2 mg-reportar 0 2 a 5 mg-reportar "menos de 5 mg" > 5 mg-expresar en múltiplos de 5 mg
Hidratos de carbono y sus componentes Fibra dietética	< 0.5 g – reportar 0 < 1 g-reportar "contiene menos de 1 g" o "menos de 1 g" > 1 g redondear al entero más cercano
Sodio	< 5 mg-reportar 0 5 mg a 140 mg – expresar en múltiplos de 5 mg > 140 mg – expresar en múltiplos de 10 mg
Vitaminas y minerales	Expresar en porcentaje del VNR < 5 % del VNR- no se reporta 5% a 10 % del VNR-expresar en múltiplos de 2 % > 10 % a 50 % del VNR-expresar en múltiplos de 5% > 50 % de VNR-expresar en múltiplos de 10 %

Numeral 4.5.2.4.16 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Información nutrimental complementaria

Debe incluirse la información nutrimental complementaria en la etiqueta de los productos preenvasados que:

- A.** contengan añadidos: azúcares libres, grasas o sodio; y
- B.** el valor de energía, la cantidad de azúcares libres, de grasa saturada, grasas trans y de sodio cumplan con los perfiles nutrimentales establecidos.



Numeral 4.5.3 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Información nutrimental complementaria

Producto preenvasado añadido de azúcares libres

Aquellos a los que durante el proceso de elaboración se les haya añadido azúcares libres, e ingredientes que contengan agregados azúcares libres

Producto preenvasado añadido de grasas

Aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya añadido grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados o productos e ingredientes que los contengan agregados

Producto preenvasado añadido de sodio

Aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas

Ejemplo producto preenvasado sin azúcares libres, grasas o sodio añadidos

Spaghetti

Ingredientes: Pasta de sémola de trigo (*Triticum durum*), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), niacina (vitamina b3), hierro (sulfato ferroso) y ácido fólico.

Ejemplos de productos preenvasados con azúcares libres, grasas o sodio añadidos

Pan dulce

Ingredientes: Harina de trigo (gluten), huevo (12%), **azúcares añadidos (jarabe de maíz de alta fructosa, azúcar)**, **grasa vegetal parcialmente hidrogenada**, levadura, gluten de trigo, **sal yodada**, ésteres de ácido ciacetil tartárico, enzimas, cocoa, estearoil, **lactilato de sodio**, saborizante natural y artificial, propionato de calcio, **aceite vegetal**, extracto de vainilla, glicerina, amarillo 5, rojo 40, TBHQ y lecitina de soya.

Queso crema

Ingredientes: Crema de leche de vaca, agua, **grasa butírica**, cultivos lácticos, concentrado de proteína de leche, sal yodada, estabilizantes (goma xantana, goma de algarrobo y carragenina), ácido cítrico, ácido láctico, ácido sórbico, saborizante artificial.

Nota: La mantequilla también **es grasa animal** (butírica).

Numeral 4.5.3 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Información nutrimental complementaria

En los productos destinados a ser **reconstituidos o que requieran preparación**, la información nutrimental complementaria se debe declarar **tal como se consume, de acuerdo con las instrucciones indicadas en la etiqueta.**



Información nutrimental complementaria

Quedan exceptuados de la información nutrimental complementaria los productos siguientes:

- A. los productos que están exceptuados de la declaración nutrimental*
- B. las fórmulas para lactantes, las fórmulas para lactantes con necesidades especiales de nutrición, las fórmulas de continuación y las fórmulas de continuación para necesidades especiales de nutrición;
- C. los alimentos y las bebidas no alcohólicas para lactantes y para niños de corta edad que tengan especificaciones nutrimentales para alguno de los siguientes nutrimentos: grasas, azúcares y sodio; conforme se establece en los ordenamientos jurídicos aplicables.
- D. aceites vegetales, grasas vegetales o animales; azúcar, miel, sal yodada y sal yodada fluorurada, así como harinas de cereal.



* Productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas, especias o mezcla de ellas, extractos de café, granos de café enteros o molidos descafeinados o no y que no contengan ingredientes añadidos diferentes a aromas; infusiones de hierbas, té descafeinado o no, instantáneo y/o soluble que no contengan ingredientes añadidos; vinagres fermentados y sucedáneos; agua para consumo humano y agua mineral natural.

Numeral 4.5.3.2 y 4.5.3.3 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Información nutrimental complementaria

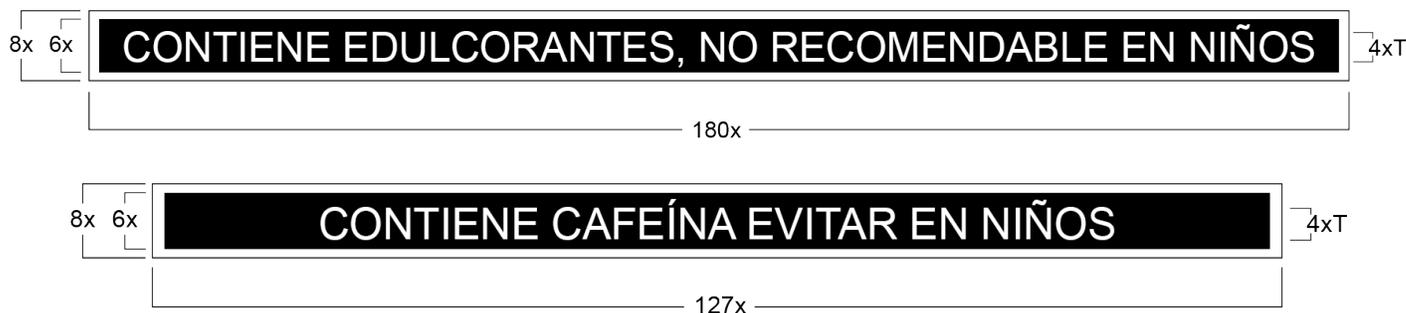
Sistema de etiquetado frontal

Sistema de información **situado en la superficie principal de exhibición** que incluye:

Sellos



Leyendas precautorias



Numeral 4.5.3.4 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Información nutrimental complementaria

Sistema de etiquetado frontal

La información nutrimental complementaria debe realizarse utilizando los sellos, según corresponda y conforme a lo establecido en el Apéndice A (Normativo).

Los productos cuya superficie principal de exhibición sea $\leq 40 \text{ cm}^2$ sólo deben incluir un sello con el número que corresponda a la cantidad de nutrimentos que cumplen con el perfil nutrimental.

Aquellos productos cuya superficie principal de exhibición sea $\leq 5 \text{ cm}^2$ el sello descrito en el párrafo anterior debe cumplir con las características descritas en el numeral A.4.4 del Apéndice A (Normativo).



Numeral 4.5.3.4.2 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

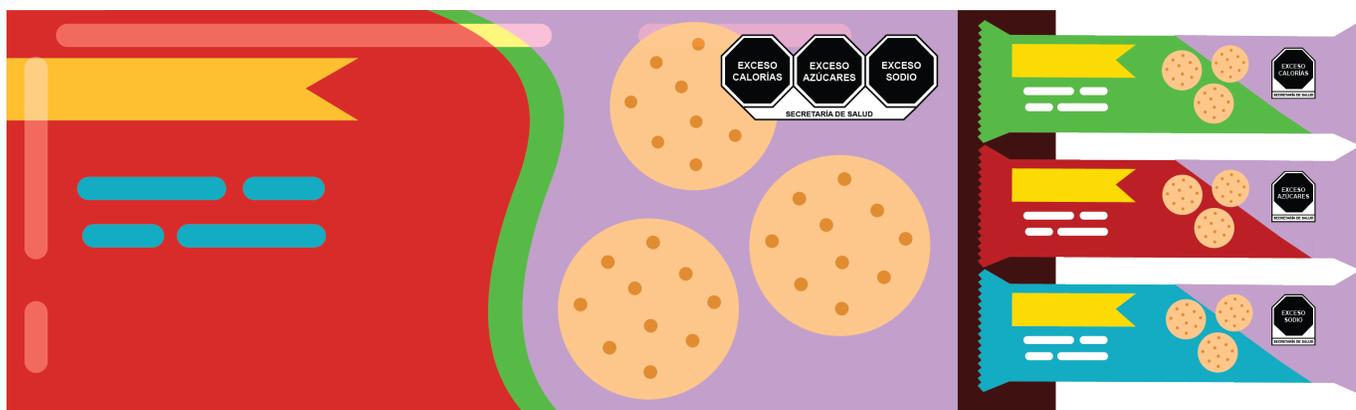
Información nutrimental complementaria

Sistema de etiquetado frontal

Los envases retornables utilizados como contenedores para más de un tipo de producto o de sabor, deberán declarar en la parte externa de la tapa el sello.

Los productos cuya presentación individual indique la leyenda de “No etiquetado para su venta individual” y que se encuentren en un empaque múltiple o colectivo, este último debe incluir los sellos que correspondan.

Aquellos envases colectivos que contengan más de un tipo de producto deben estar etiquetados de manera individual. Adicionalmente, el envase colectivo debe incluir tantos sellos como corresponda a los productos que contiene.



Numeral 4.5.3.4.3, 4.5.3.4.4 y 4.5.3.4.5 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Información nutrimental complementaria

Ubicación y orden de los sellos

El o los sellos deben colocarse en la esquina superior derecha de la superficie principal de exhibición.

En aquellos productos con superficie principal de exhibición menor a 60 cm² se podrán colocar los sellos en cualquier área de dicha superficie.

Cuando se deban incluir más de un sello, el orden de inclusión debe ser de izquierda a derecha el siguiente:

- EXCESO CALORÍAS
- EXCESO AZÚCARES
- EXCESO GRASAS SATURADAS
- EXCESO GRASAS TRANS
- EXCESO SODIO

Asimismo se deberá considerar que el orden de los sellos estará relacionado con lo indicado en el apéndice A (NORMATIVO) de la modificación.

Cuando proceda incluir las leyendas **“CONTIENE CAFEÍNA EVITAR EN NIÑOS”** o **“CONTIENE EDULCORANTES - NO RECOMENDABLE EN NIÑOS”**, deben ir en la parte superior derecha de la superficie principal de exhibición y en caso de que el producto preenvasado tenga sellos, deben ir debajo de los mismos.



Numeral 4.5.3.4.6.de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

III. Apéndice Normativo

Componentes gráficos del sello

Apéndice A.1 El sello está constituido por:

1. Octágono color negro que contiene la leyenda
2. Margen blanco sobre el contorno del octágono
3. Fondo cuadro blanco
4. Leyenda
5. Firma de la Secretaría de Salud

Apéndice A.2 Color y tipografía de los componentes gráficos del sello:

- El color de la tipografía sobre el fondo negro debe ser blanca y sobre el fondo blanco negra.
- La tipografía a utilizar es **Arial Bold** en los textos dentro de los octágonos, y
- Arial en negrillas para las leyendas “CONTIENE CAFEÍNA EVITAR EN NIÑOS” y “CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS” y para la firma “SECRETARÍA DE SALUD”.



Apéndice Normativo.

Componentes gráficos del sello

Apéndice A.3 Tamaño del sello

El tamaño del o de los sellos debe sujetarse a las especificaciones establecidas en la Tabla A.1.

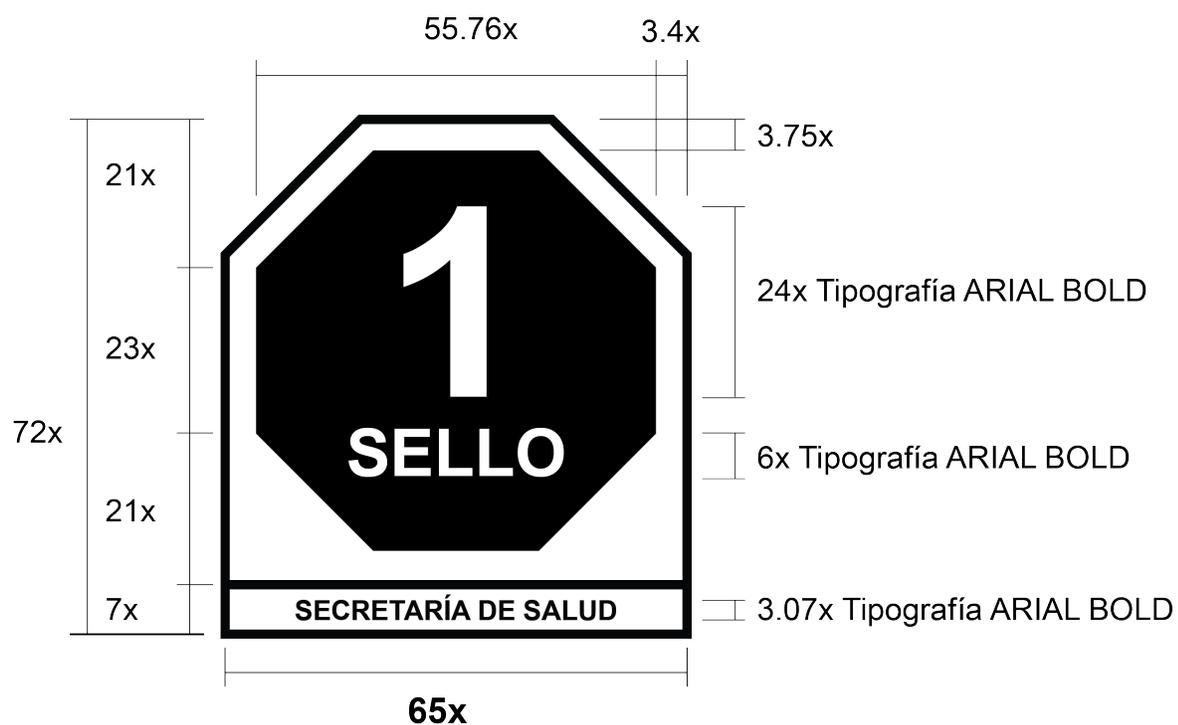
Tabla A1-Tamaño de los sellos	
Área de la superficie principal de exhibición	Tamaño de cada sello
≤ 5 cm ²	Al menos el 15% de la superficie principal de exhibición
> 5 cm ² a ≤ 30 cm ²	1 cm de ancho x 1.11 cm de alto
> 30 cm ² a ≤ 40 cm ²	1.5 cm de ancho x 1.66 cm de alto
> 40 cm ² a ≤ 60 cm ²	1.5 cm de ancho x 1.66 cm de alto
> 60 cm ² a ≤ 100 cm ²	2 cm de ancho x 2.22 cm de alto
> 100 cm ² a ≤ 200 cm ²	2.5 cm de ancho x 2.77 cm de alto
> 200 cm ² a ≤ 300 cm ²	3.0 cm de ancho x 3.32 cm de alto
> 300 cm ²	3.5 cm de ancho x 3.88 cm de alto

Apéndice Normativo.

Componentes gráficos del sello

Apéndice A.4.4

Para el sello correspondiente con el número sellos debe distribuirse como se muestra en la figura A3.



Fases de la evaluación del Sistema de etiquetado frontal

PRIMERA FASE

Del 1 de octubre de 2020 al 30 de septiembre de 2023 (3 AÑOS), el cálculo y evaluación de la información nutrimental complementaria se realizará con los siguientes criterios y valores:

1. **Nutrientes críticos añadidos al alimento o bebida no alcohólica preenvasado:**
 - A. Si se agregan azúcares añadidos, se deberán evaluar azúcares y calorías
 - B. Si se agregan grasas, se deberán evaluar grasas saturadas, grasas trans y calorías
 - C. Si se agrega sodio, sólo se deberá evaluar sodio.

2. Perfiles Nutrimentales Primera Fase.

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100g de producto	≥ 275 kcal totales	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 350 mg
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 10 kcal de azúcares libres	Se exceptúan de sellos las bebidas con <10 kcal de azúcares libres			Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

Artículo transitorio segundo de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Fases de la evaluación del Sistema de etiquetado frontal

SEGUNDA FASE

Del 1 de octubre de 2023 al 30 de septiembre de 2025 (2 AÑOS), el cálculo y evaluación de la información nutrimental complementaria se realizará con los siguientes criterios y valores:

1. **Nutrientes críticos añadidos al alimento o bebida no alcohólica preenvasado:**
 - A. Si se agregan azúcares añadidos, se deberán evaluar azúcares y calorías
 - B. Si se agregan grasas, se deberán evaluar grasas saturadas, grasas trans y calorías
 - C. Si se agrega sodio, sólo se deberá evaluar sodio.

2. Perfiles Nutrimentales Segunda Fase.

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 1 mg de sodio por kcal o
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 8 kcal de azúcares libres				≥ 300 mg
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

Artículo transitorio segundo de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Fases de la evaluación del Sistema de etiquetado frontal

TERCERA FASE

A partir del 01 de octubre de 2025 el cálculo y evaluación de la información nutrimental complementaria se realizará aplicando íntegramente las disposiciones contenidas en los incisos 4.5.3, así como la Tabla 6 de la modificación a la norma relativa a los Perfiles Nutrimentales.

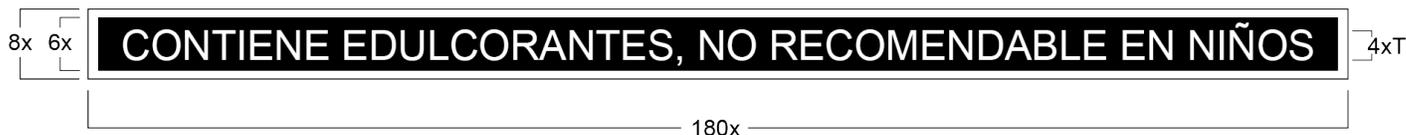
Es decir que ante cualquier adición de nutrimentos críticos al producto preenvasado, se evaluarán todos los nutrimentos críticos presentes, conforme a la tabla 6.

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 1 mg de sodio por kcal o ≥ 300 mg Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg de sodio
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 8 kcal de azúcares libres				
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

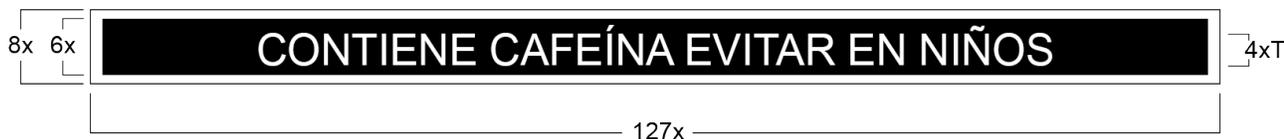
Artículo transitorio segundo de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Leyendas

Si la lista de ingredientes **incluye edulcorantes**, se debe colocar la leyenda precautoria frontal en letras mayúsculas **“CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS”**.



Cuando el producto preenvasado **contenga cafeína** adicionada dentro de la lista de ingredientes en **cualquier cantidad**, se debe incluir la leyenda precautoria en letras mayúsculas **“CONTIENE CAFEÍNA EVITAR EN NIÑOS”**, conforme se establece en el Apéndice A (Normativo).



Numerales 7.1.3 y 7.1.4 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

IV. Presentación de los requisitos obligatorios

En un **envase múltiple o colectivo**, no será necesario que la información comercial obligatoria **aparezca en la superficie del producto individual**.

Indicación del lote y la fecha de caducidad o de consumo preferente deben aparecer en el producto individual.

Se debe indicar siempre en lo individual la leyenda **"No etiquetado para su venta individual"**.



Lote:
Fecha de caducidad:
"No etiquetado para su venta individual"

Numeral 4.7.1.2 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Presentación de los requisitos obligatorios

Los datos de la etiqueta deben indicarse con **caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.**



Numeral 4.7.1.3 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Presentación de los requisitos obligatorios

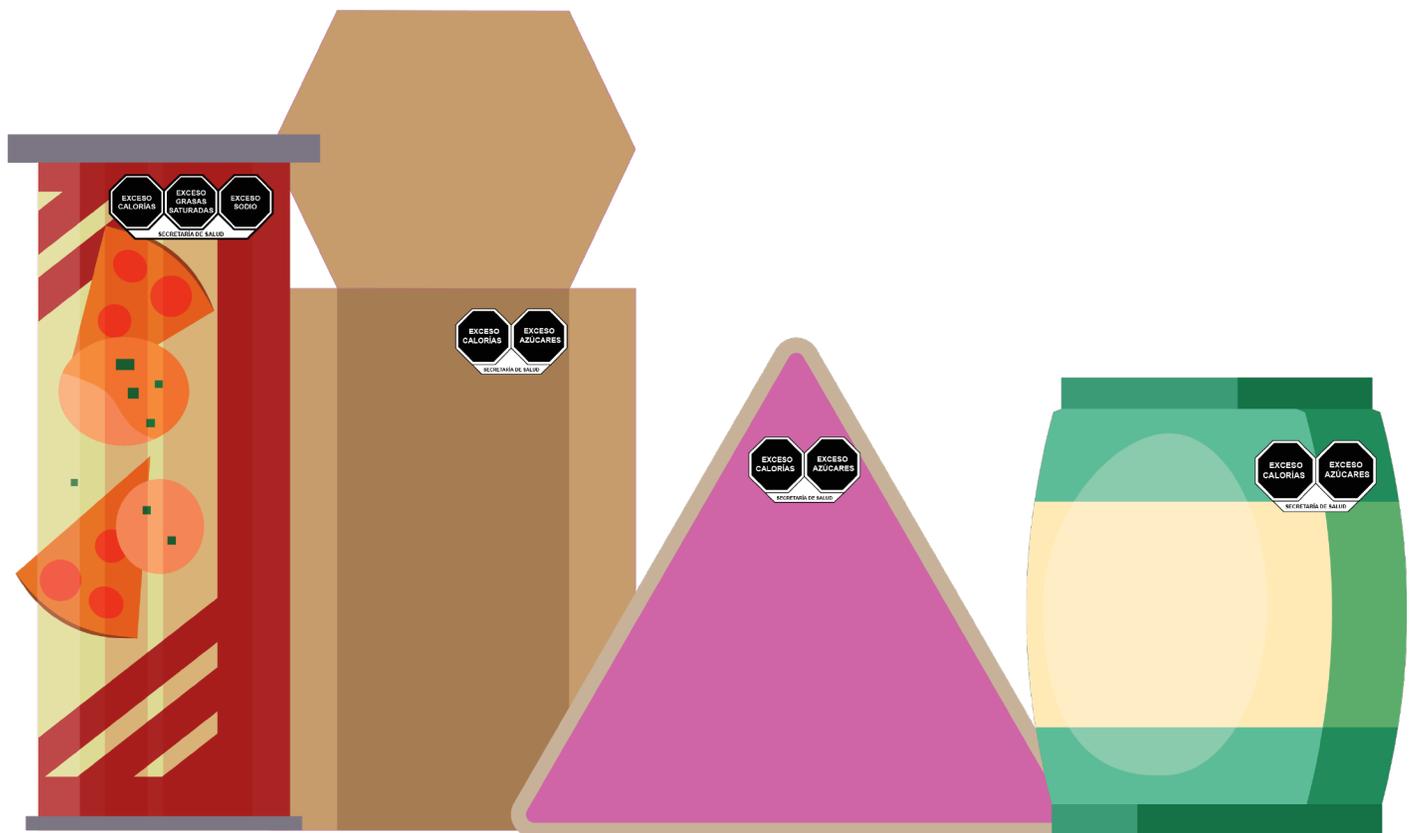
Cuando el envase esté **cubierto por una envoltura**, debe figurar en ésta toda la información aplicable, a menos de que la etiqueta del envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.



Numeral 4.7.1.4 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Presentación de los requisitos obligatorios

Deben aparecer en la **superficie principal de exhibición** del producto cuando menos la **marca, la declaración de cantidad, la denominación del producto preenvasado, el sistema de etiquetado frontal** y aquella cuya ubicación se haya especificado.

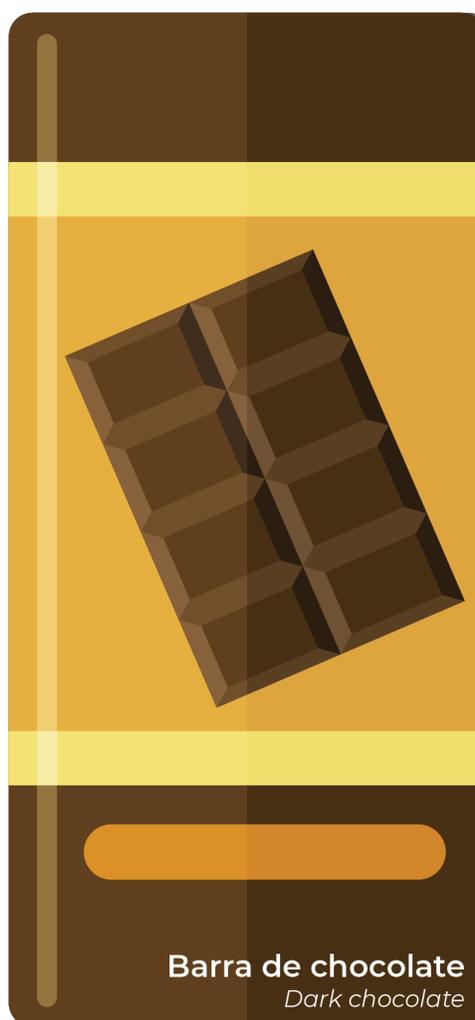


Numeral 4.7.1.5 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Idioma

En idioma español, sin perjuicio de que se exprese en otros idiomas.

La presentación de información o representación gráfica adicional en la etiqueta puede estar presente en otro idioma y en su caso, no debe sustituir, sino añadirse a los requisitos de etiquetado.



Numeral 4.8 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Cálculos

Cálculo de nutrimentos

Cálculos de energía

La cantidad de energía que debe declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Hidratos de carbono disponibles	4 kcal/g-17 kJ/g
Proteínas	4 kcal/g-17 kJ/g
Grasas	9 kcal/g-37 kJ/g
Alcohol (etanol)	7 kcal/g-29 kJ/g
Poliolos (*) (sorbitol, xilitol, maltitol, isomalt, isomaltitol, lactitol, manitol)	2.4 kcal/g-10 kJ/g
Eritritol (*)	0 kcal/g-0 kJ/g
Alulosa (*)	0 kcal/g-0 kJ/g
Tagatosa (*)	1.5 kcal/g-6.276 kJ/g

(*) Cuando se hace un cálculo teórico del contenido energético se deben usar los factores de conversión específicos para polioles, eritritol, tagatosa y alulosa y no calcularse dentro de los hidratos de carbono disponibles.

Numeral 5.1.1 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Declaraciones de propiedades

Ningún alimento y bebida no alcohólica preenvasado deberá describirse o presentarse en forma falsa, equívoca o engañosa, o de ninguna manera que pueda crear en el consumidor una impresión errónea en cuanto a su naturaleza.



Numeral 6 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Declaraciones de propiedades condicionales

Puede indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la **adición** de nutrimentos, tales como **vitaminas, nutrimentos inorgánicos (minerales) y aminoácidos**, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutrimentales de acuerdo con el marco jurídico aplicable.

Las indicaciones de que el alimento tiene cualidades nutricionales especiales gracias a la **reducción u omisión de un nutrimento**, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutrimentales y estar sujetas al marco jurídico aplicable.

Términos como **“orgánico”, “ecológico”, “biológico”** y las denominaciones con **prefijos “bio” y “eco”**, deben ajustarse a lo establecido en la Ley de Productos Orgánicos.



Numeral 6.2 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Declaraciones de propiedades condicionales

Pueden utilizarse declaraciones de **propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas** y la sustancia:

- i. no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma;
- ii. sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;
- iii. no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia; y
- iv. sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento esté permitida.



Numeral 6.2 inciso e) de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Declaraciones de propiedades condicionales

Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrimentos deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutrimentales.

Puede declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento (ejemplo, Halal, Kosher), siempre que se ajuste a las exigencias de las autoridades religiosas o del ritual competente.



Numeral 6.2 inciso g) de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Declaración de propiedades nutrimentales y saludables.

Este tipo de declaraciones **pueden referirse al valor de energía, proteínas, hidratos de carbono, grasas y los derivados de las mismas, fibra dietética, sodio, vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales)** para los cuales se han establecido valores nutrimentales de referencia.

En el caso de que el **producto preenvasado incluya** en su etiquetado **alguno de los sellos señalados en el sistema de etiquetado frontal** (que incluye la información nutrimental complementaria y leyendas precautorias), la declaración de propiedades nutrimentales y saludables debe cumplir con lo siguiente:

- A. no deben realizarse declaraciones de propiedades saludables;
- B. no deben realizarse declaraciones de propiedades nutrimentales relacionadas directamente con el sello que haya sido declarado en la etiqueta, y
- C. **las declaraciones de propiedades nutrimentales que pueden realizarse deben ostentarse en la superficie de información.**



Numeral 6.3 de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

V. Artículos transitorios

TERCERO. Los responsables de los productos preenvasados podrán emplear temporalmente adhesivos o calcomanías adheribles sobre la etiqueta de los productos, siempre que dichos adhesivos o calcomanías cumplan exactamente con las disposiciones referentes al sistema de etiquetado frontal. Esta alternativa sólo podrá ser utilizada hasta el 31 de marzo de 2021.



Fechas a considerar

FECHA	ACCIÓN
27 de marzo de 2020	Publicación de la MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010 en el Diario Oficial de la Federación.
1 de octubre del 2020	Entrada en vigor de los incisos 4.5.3.4 al 4.5.3.4.7 así como el 7.1.3 y 7.1.4 de la modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, información comercial y sanitaria. (Sistema de etiquetado frontal e inclusión, cuando proceda, de las leyendas “CONTIENE CAFEÍNA - EVITAR EN NIÑOS” o “CONTIENE EDULCORANTES - NO RECOMENDABLE EN NIÑOS”)
1 de abril del 2021	Entrada en vigor del resto de los numerales o incisos de la modificación a la citada Norma Oficial Mexicana

Ejemplo etiquetado 1.

Cacahuates fritos, enchilados y sabor limón

Contenido neto: 65 gramos

Ingredientes: Cacahuete, aceite y grasa vegetal, sazónador (sal yodada, chile (0.5%), ácido cítrico, saborizantes naturales y artificiales, almidón modificado, laca (rojo 40, amarillo 6, azul 1), aspartame (220mg/100g), extracto de paprika.

Contiene: cacahuete

Puede contener: Soya, leche, amarillo 5, gluten

Declaración nutrimental	
Por 100 g	
Contenido energético	565 kcal (2345kJ)
Contenido energético por envase	365 kcal (1515 kJ)
Proteína	28 g
Grasas totales	45 g
Grasas saturadas	8 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	12 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	9 g
Sodio	738 mg

Ejemplo etiquetado 1.

Cacahuates fritos, enchilados y sabor limón

Cálculos conforme a la primera fase

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres Se exceptúan de sellos las bebidas con < 10 kcal de azúcares libres	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 350 mg
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 10 kcal de azúcares libres				Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

Energía	
100 g	565 kcal
Exceso calorías	

Azúcares	
100 g	0 g
Factor de conversión gramos a calorías	
Se multiplican los gramos por 4	0 g x 4 = 0 kcal
% total de energía provenientes de azúcares libres	565 kcal - 100% 0 kcal - 0%

Grasas saturadas	
100 g	8 g
Factor de conversión gramos a calorías	
Se multiplican los gramos por 9	8 g x 9 = 72 kcal
% total de energía provenientes de grasas saturadas	565 kcal - 100% 72 kcal - 12.7%
Exceso grasas saturadas	

Ejemplo etiquetado 1.

Cacahuates fritos, enchilados y sabor limón

Cálculos conforme a la primera fase

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres Se exceptúan de sellos las bebidas con < 10 kcal de azúcares libres	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 350 mg Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 10 kcal de azúcares libres				
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

Grasas trans	
100 g	0 g
Factor de conversión gramos a calorías	
Se multiplican los gramos por 9	0 g x 9 = 0 kcal
% total de energía provenientes de grasas saturadas	565 kcal - 100% 0 kcal - 0%

Sodio	
100 g	738 mg
Exceso sodio	

Ejemplo etiquetado 1.

Cacahuates fritos, enchilados y sabor limón

Etiquetado frontal



Área de la superficie principal de exhibición :

>60 cm² a ≤100 cm²

Tamaño de cada sello:

2.0 cm de ancho x 2.22 cm de alto

Ejemplo etiquetado 2.

Galletas con naranja.

Ejemplo etiquetado

Galletas con Naranja

Contenido neto 440g

Ingredientes:

Harina de trigo adicionada con hierro y ácido fólico. Azúcares añadidos (azúcar estándar, 2% jugo de naranja), grasas vegetales hidrogenadas, huevo fresco, leche entera en polvo, 3% de raspadura de naranja y aceite esencial de romero.

Contiene: harina de trigo (gluten), huevo y leche

Declaración nutrimental

Por 100 g

Contenido energético	499 kcal
Contenido energético por envase	2195 kcal
Proteína	6 g
Grasas totales	23 g
Grasas saturadas	12 g
Grasa monoinsaturada	8 g
Grasa poliinsaturada	2 g
Grasas trans	0 mg
Colesterol	5 mg
Hidratos de carbono disponibles	67 g
Azúcares	18 g
Azúcares añadidos	14.7 g
Fibra dietética	8 g
Sodio	2 mg

Ejemplo etiquetado 2.

Galletas con naranja.

Cálculos conforme a la primera fase

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100g de producto	≥ 275 kcal totales	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres Se exceptúan de sellos las bebidas con < 10 kcal de azúcares libres	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 350 mg
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 10 kcal de azúcares libres				Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

Energía	
100 g	499 kcal
EXCESO CALORÍAS	

Azúcares	
100 g	14.7 g
Factor de conversión gramos a calorías	
Se multiplican los gramos por 4	$14.7 \text{ g} \times 4 = 58.8 \text{ kcal}$
% total de energía provenientes de azúcares libres	499 kcal - 100% 58.8 kcal - 11.8%
EXCESO AZÚCARES	

Grasas saturadas	
100 g	12 g
Factor de conversión gramos a calorías	
Se multiplican los gramos por 9	$12 \text{ g} \times 9 = 108 \text{ kcal}$
% total de energía provenientes de grasas saturadas	499 kcal - 100% 108 kcal - 21.6%
EXCESO GRASAS SATURADAS	

Ejemplo etiquetado 2.

Galletas con naranja.

Cálculos conforme a la primera fase

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres Se exceptúan de sellos las bebidas con < 10 kcal de azúcares libres	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 350 mg
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 10 kcal de azúcares libres				Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

Grasas trans	
100 g	0 mg
Factor de conversión gramos a calorías	
Se multiplican los gramos por 9	0 g x 9 = 0 kcal
% total de energía provenientes de grasas trans	499 kcal - 100% 0 kcal - 0%

Sodio	
100 g	2 mg

Ejemplo etiquetado 2.

Galletas con naranja.

Ejemplo etiquetado frontal



Área de la superficie principal de exhibición: **> 300 cm²**
Tamaño de cada sello: **3.5 cm de ancho x 3.88 cm de alto**

Ejemplo etiquetado 3.

Licuada con fresa

Contenido neto 250 ml

Ingredientes:

Leche parcialmente descremada pasteurizada, 19% de preparado de fruta (azúcares añadidos (azúcar estándar), fresa (15.7%), pectina), lactato de calcio, saborizante artificial, sorbato de potasio, color rojo 4 natural, cultivos lácteos.

Contiene: Lactosa (leche).

Declaración nutrimental

Por 100 g

Contenido energético	78 kcal (331 kJ)
Contenido energético por envase	196 kcal (830 kJ)
Proteína	2.5 g
Grasas totales	1.6 g
Grasas saturadas	0.9 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	13.5 g
Azúcares	13.5 g
Azúcares añadidos	10.4 g
Fibra dietética	Menos de 1 g
Sodio	46 mg
Calcio	109 mg

Ejemplo etiquetado 3.

Licuada de fresa

Cálculos conforme a la primera fase

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres Se exceptúan de sellos las bebidas con < 10 kcal de azúcares libres	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 350 mg Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 10 kcal de azúcares libres				
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

Energía	
100 g	78 kcal
EXCESO CALORÍAS	

Azúcares	
250 g	26 g
100 g	10.4 g
Factor de conversión gramos a calorías	
Se multiplican los gramos por 4	10.4 g x 4 = 41.6 kcal
% total de energía provenientes de azúcares libres	78 kcal - 100 % 41.6 kcal - 53.3 %
EXCESO AZÚCARES	

Nota:

En este ejemplo no se realiza el cálculo de grasa saturada, grasa trans y sodio, a razón de que no son nutrimentos añadidos.

Ejemplo etiquetado 3.

Licuido de fresa

Cálculos conforme a la primera fase



Área de la superficie principal de exhibición: $> 60 \text{ cm}^2$ a $\leq 100 \text{ cm}^2$
Tamaño de cada sello: 2.0 cm de ancho x 2.22 cm de alto

Manual de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

Primera edición, se terminó de editar en noviembre de 2020

Por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
de la Secretaría de Salud.

Ciudad de México, México



GOBIERNO DE
MÉXICO

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

 **COFEPRIS**
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

PROFECO
PROTECCIÓN FEDERAL
DEL CONSUMIDOR