Trabajo Legislación

Luis Alberto Muñoz Torres

Aula : 202

Instituto Técnico Superior Libertad

Carrera: Enfermería

Nocturna

Investigación rotulada de productos alimenticios para consumo humano:

1 OBJETETO:

Investigar que las normas establecen los requisitos minimos que debe cumplir el rotulado nutricional de alimentos procesados embasados y procesados.

El producto a investigar es una lata de atún real que dice contener lomitos en aceite de soya.

Que en su información nutricional informa lo siguiente:

Contenido del envase 180 g

Tamaño por proporción 55g VDR 6%

Energiaq total(calorías) 461kj(110kcal)

Energía de grasas 210 kj (50 Kcal)

Grasa total 6g 9%

Grasa saturada 1g 5%

Ácidos grasos monisaturados 2g

Acidos grasos polisaturados 3g

Colesterol 19 mg

Sodio 310mg 13%

Carb total 0g

Fibra dietaria 0g

Azucares 0g

Proteína 14g

Vitamina A 0%

Vitamina C 0%

Calcio ¡%

Hierro 3%

Tiene un registro sanitario de numero 1234-ALN-0114

INGREDIENTES :

Atun (Thunnus albacares, Thunus allalunga, thunus obesus, katsuwonus pelamis, sarda sarda,) aceite de soya( transgénico) agua y sal.

Con fecha de vencimiento para el 20 de marzo del 2020

MEDIO EN SALES

MEDIO EN GRASA

De acuerdo a la tabla del semáforo nutricional dado por el inen para el etiquetado de productos para el consumo humano

TABLA 1. CANTIDADES DE CADA COMPONENTE PARA SER ESTABLECIDA COMO ALTO, MEDIO O BAJO EN EL SEMÁFORO NUTRICIONAL CONCENTRACION “BAJA” CONCENTRACION “MEDIA” CONCENTRACION “ALTA” Grasa totales Menor o igual a 3g en 100g Mayor a 3 y menor a 20g en 100g Igual o mayor a 20g en 100g Menor o igual a 1,5g en 100mL (para líquidos) Mayor a 1,5 y menor a 10g en 100mL (para líquidos) Igual o mayor a 10g en 100mL (para líquidos) Azúcares Menor o igual a 5g en 100g Mayor a 5 y menor a 15g en 100g Igual o mayor a 15g en 100g Menor o igual a 2,5g en 100mL (para líquidos) Mayor a 2,5 y menor a 7,5g en 100mL (para líquidos) Igual o mayor a 7,5g en 100mL (para líquidos) Sal (sodio) Menor o igual a 120mg de sodio en 100g Mayor a 120 y menor a 600 mg de sodio en 100g Igual o mayor a 600 mg de sodio en 100g Menor o igual a 120mg de sodio en 100mL (para líquidos) Mayor a 120 y menor a 600mg de sodio en 100mL (para líquidos) Igual o mayor a 600mg de sodio en 100mL (para líquidos)

1-Podemos observar que la lata de atún está dentro de las normas del semáforo nutricional por lo que nos indicaría que es apto para el consumo humano.

2-Podemos observar que la fecha de caducidad del producto esta etiquetada de manera correcta de acuerdo al art 1334-1 1334-2 y que todavía está dentro de su tiempo de vida útil por lo que nos indica que es apto para el consumo humano

3-Tambien cumple con los requisitos de el inem art 1334-3 los cuales dan normas de la correcta etiquetación de alimentos para el consumo humano

4-tambien podemos observar que en los ingredientes constan las especies de pez autorizadas por el art 184 del inem literales A, B en los que indican las porciones y las especies de pez permitidos

ANEXO A NORMATIVO A.1 Determinación de la presentación A.1.1 La presentación de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento siguiente: A.1.1.1 Abrir el envase y escurrir el contenido; A.1.1.2 Extraer el contenido y colocar en una criba de malla con aberturas de 1,2 cm de lado, equipada con una vasija recolectora; A.1.1.3 Separar el pescado con una espátula procurando no destruir la configuración de los trozos. Asegurarse de que los trozos de pescado más pequeños se coloquen sobre las aberturas de la malla, de manera que puedan caer dentro de la vasija recolectora; A.1.1.4 Separar el material contenido en la vasija según su en forma: en trozos pequeños, migas (desmenuzado) o pasta y pesar cada porción a fin de determinar el peso de cada componente; A.1.1.5 Si se ha declarado que el producto se presenta en "trozos", pesar la criba con el pescado retenido y registrar el peso. Restar el peso de la criba vacía para determinar el peso del atún sólido y en trozos; A.1.1.6 Se ha declarado que el producto se presenta en forma "sólido", extraer de la criba los trozos de menor tamaño y pesar nuevamente. Restar el peso de la criba para determinar el peso del atún "´solido". A.1.2 Cálculos A.1.2.1 Expresar el peso del pescado en trozos pequeños desmenuzado (en migas o en forma de pasta) como porcentaje del peso escurrido total. A.1.2.2 Calcular el peso del pescado sólido y en trozos retenidos en la criba mediante una resta y expresar como porcentaje del peso escurrido total del pescado. A.1.2.3 Calcular el peso del pescado sólido retenido en la criba mediante una resta y expresar como porcentaje del peso escurrido total del pescado. (Continua) NTE INEN 184 2013-01 -5- 2013-086 ANEXO B (INFORMATIVO) ESPECIES DE TÚNIDOS Nombres ESPECIES Científico Común Inglés Thunnus alalunga Albacora, atún aleta larga, alalunga Albacore Thunnus albacares Atún de aleta amarilla, atún, tuno Yellowfin tuna Thunnus atlanticus Atún de aleta negra Blackfin tuna Thunnus obesus Atún de ojo grande, patudo, bigeye Bigeye tuna Thunnus maccoyii Atún de aleta azul del Sur Bluefin tuna Thunnus thynnus Atún de aleta azul Pacific blue tuna Thunnus tonggol Atún de cola larga, atún tongol Longtail tuna Euthynnus affinis Bonito del pacífico o bacota Oriental sarda chiliensis Euthynnus alletteratus Atún pequeño, pata seca Little tunny Euthynnus lineatus Barrilete negro, bonito negro, barrilete perla Black skipjack Katsuwonus pelamis o Euthynnus pelamis Barrilete Skipjack tuna Sarda chiliensis Bonito, cerrajón, chauchilla, aguadito Eastern pacific bonito Sarda orientalis Bonito, mono Striped bonito Sarda sarda Bonito atlántico Atlantic bonito Auxis thazard botellita, bonito Frigate tuna (Continua) NTE INEN 184 2013-01 -6- 2013-086 APÉNDICE Z

5- podemos observar que cumple con las normas establesidas por el INEM para acidos monoinsaturados y acidos polinsaturados queconstan en los art 1334-2, 1334-3, 1334-4 por lo que nos indica que es apto para el consumo humano.

6-podemos observar que de acuerdo al codexs 2074 cumple con las normas técnicas tratadas en dicho acuerdo además de cumplir con AC Official Method 999.10 Lead, Cadmiun, Copper and Iron in Foods Atomic Absorption Spectrophotometry after microwave digestion AOAC Official Method 972.44 Microbiological Method AOAC Official method 974.14 Mercury in Fish. Alternative Digestion Method. AOAC Official Method 986.15 Arsenic, Cadmium, Lead, Selenium and Zinc in Human and Pet food. AOAC Official Method 985.16 Tin in canned foods. Atomic Absorption Spectrophotometry Method. Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 Rotulado de productos alimenticios procesados. Envasados y empaquetados. Decreto Ejecutivo No. 3253 Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos procesados publicado en Registro Oficial No. 696 del 4 de noviembre de 2002. Acuerdo Ministerial No. 241 Requisitos sanitarios mínimos que deben cumplir las industrias pesqueras y acuícolas publicado en Registro Oficial No. 228 del 5 de julio de 2010. Ley No. 2007-76 Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad publicada en Registro Oficial No. 26 del 22 de febrero de 2007. Instituto Nacional de pesca, septiembre 6 de 2006 Plan Nacional de Control para el ofrecimiento de garantías oficiales respecto a la exportación del producto pesquero y acuícolas de la Republica del Ecuador o la Unión Europea. Z.2 BASES DE EST.

Por lo que concluimos que es un producto que cumple con las normas de consumo a nivel mundial por lo que es apto para el consumo humano .