

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

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

CONSIDERANDO:

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

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

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

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

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

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

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

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

Argentina: Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Coordinación Técnica
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde,
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)
Secretaría de Defensa Agropecuária

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Ministerio de Industria y Comercio,
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

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

Art. 4 – Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del

ANEXO

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

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores. En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera concordante a lo dispuesto por la presente reglamentación.

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

2. DEFINICIONES

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

- 2.1. Porción: Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.
- 2.2. Medida casera: Es un utensilio comúnmente utilizado por el consumidor para medir alimentos.
- 2.3. Unidad: Alimento de consumo individual.
- 2.4. Fracción: Parte de un todo.
- 2.5. Rebanada, feta o rodaja: Fracción de espesor uniforme que se obtiene de un alimento.
- 2.6. Plato preparado semi-listo o listo: Comida elaborada, cocida o precocida que no requiere agregado de ingredientes para su consumo.

3. MEDIDAS CASERAS

A los efectos de declarar en el rotulado nutricional la medida casera y su relación con la porción en gramos o mililitros se detallan los utensilios generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones aproximadas.

Medida casera	Capacidad o dimensión
Taza de té	200 cm ³ o ml
Vaso	200 cm ³ o ml
Cuchara de sopa	10 cm ³ o ml
Cuchara de té	5 cm ³ o ml
Plato llano o playo	22 cm de diámetro
Plato hondo	250 cm ³ o ml

Las otras formas de declaración de las medidas caseras establecidas en la tabla del Anexo (rebanada, feta, rodaja, fracción o unidad) deben corresponder a los gramos o mililitros indicados para la porción y deben ser las más apropiadas para el producto específico.

El número de medidas caseras deberá ser indicado en valores enteros o sus fracciones de acuerdo a lo establecido en las siguientes tablas:

Para valores menores o iguales a la unidad de medida casera

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA	FRACCIÓN A INDICAR
Hasta el 30%	1/4 de (medida casera)
Del 31% al 69%	1/2 de (medida casera)
Del 70% al 130%	1 (medida casera)

Para valores mayores a la unidad de medida casera

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA	FRACCIÓN A INDICAR
Del 131% al 169%	1 1/2 de (medida casera)
Del 170% al 230%	2 (medida casera)

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

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

- Que se tomó como base una alimentación diaria de 2000 kilocalorías u 8400 kiloJoule. Los alimentos fueron clasificados en NIVELES y GRUPOS DE ALIMENTOS, determinándose el VALOR ENERGÉTICO MEDIO que aporta cada

grupo, el NÚMERO DE PORCIONES recomendadas y el VALOR ENERGÉTICO por cada porción.

- Que para los alimentos de consumo ocasional dentro de una alimentación saludable que corresponda su inclusión en el Grupo VII, no se tendrá en cuenta el valor energético establecido para el grupo.
- Que otros productos alimenticios no clasificados dentro de estos cuatro niveles están incluidos en el Grupo VIII denominado "Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados".

NÍVEL	GRUPOS DE ALIMENTOS	VALOR ENERGÉTICO VE		Nº PORCIONES	VE por porción	
		kcal	kJ		kcal	kJ
1	I – Productos de panificación, cereales, leguminosas, raíces, tubérculos y sus derivados	900	3800	6	150	630
2	II – Verduras, hortalizas y conservas vegetales III – Frutas, jugos, néctares y refrescos de frutas.	300	1260	3	30	125
				3	70	295
3	IV – Leche y derivados V – Carnes y huevos	500	2100	2	125	525
				2	125	525
4	VI – Aceites, grasas, y semillas oleaginosas VII – Azúcares y productos que aportan energía provenientes de carbohidratos y grasas	300	1260	2	100	420
				1	100	420
-----	VIII – Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados	-----	-----	-----	-----	-----

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

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

A los efectos del rotulado nutricional se deberán tener en cuenta las siguientes situaciones en función de alguna forma de presentación, uso y/o de comercialización de los alimentos.

5.1. Criterios de Tolerancia

5.1.1 Alimentos presentados en envase individual

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

Contenido inferior al 70 % de la porción establecida	Contenido entre el 70 % y 130 % de la porción establecida	Contenido superior al 130 % de la porción establecida
La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase.	La declaración de la información nutricional debe estar referida al contenido neto del envase.	La declaración de la información nutricional debe estar referida al tamaño de la porción establecida en la tabla anexa.
<p>La porción a declarar se deberá ajustar a lo siguiente:</p> <p>Cuando el contenido neto sea inferior al 30 %, se declarará: 1/4 (un cuarto) de porción.</p> <p>Cuando el contenido neto se encuentre entre 31 % y 69 %, se declarará: 1/2 (media) porción.</p>	Se deberá declarar 1 (una) porción.	<p>La porción a declarar se deberá ajustar a lo siguiente:</p> <p>Cuando el contenido neto se encuentre entre 131% y 170 %, se declarará 1 1/2 (un y medio) porción.</p> <p>Cuando el contenido se encuentre entre 171% y 200 %, se declarará 2 (dos) porciones.</p> <p>El mismo criterio se aplicará para contenidos netos superiores al 200 %.</p>

5.1.2. Productos presentados en envases colectivos, fraccionados o en unidades de consumo

Se aceptarán variaciones máximas de $\pm 30\%$ con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de:

- 5.1.2.1 Alimentos que se presentan fraccionados en porciones o en unidades.
- 5.1.2.2 Alimentos para los cuales la medida casera fue establecida como "X unidades que correspondan" o "fracción que corresponda".

5.2. Alimentos semi prontos o semi preparados para el consumo

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

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

La porción a ser declarada será la cantidad suficiente del producto tal como se ofrece, para preparar la cantidad establecida de producto final indicado en la tabla anexa en cada caso particular. Se podrá declarar también la porción del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación y la información se refiera al alimento en el estado listo para el consumo.

5.4. Alimentos utilizados usualmente como ingredientes

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

5.5. Alimentos con 2 fases separables

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

5.6. Alimentos que se presentan con partes no comestibles

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

5.7. Alimentos presentados en envases con varias unidades

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

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

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

5.8. Alimentos compuestos

Se considera alimento compuesto aquel cuya presentación incluya dos o más alimentos envasados separadamente con instrucciones de preparación o cuyo uso habitual sugiera su consumo conjunto. La información nutricional debe estar referida a la porción del alimento combinado. Ésta debe ser la suma de las porciones de cada uno de los productos individuales. La información relativa a la medida casera debe ser la correspondiente al producto principal establecido en la tabla anexa al presente Reglamento.

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Decisão N° 20/02 do Conselho do Mercado Comum e as Resoluções N° 91/93, 18/94, 38/98, 21/02 e 56/02 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

O direito dos consumidores de ter informações sobre as características e composição nutricional dos alimentos que adquirem;

A necessidade de estabelecer os tamanhos das porções dos alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional;

Que este Regulamento Técnico orientará e facilitará os responsáveis (fabricante, processador, fracionador e importador) dos alimentos para declaração de rotulagem nutricional;

Que este Regulamento Técnico complementa o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre “Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados”;

Que este Regulamento Técnico facilita o comércio intra e extra MERCOSUL.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução através dos seguintes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria
Ministerio de Economía y Producción

Secretaría de Coordinación Técnica
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)
Secretaria de Defesa Agropecuária

Paraguai: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Ministerio de Industria y Comercio
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguai: Ministerio de Salud Pública
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 - A presente Resolução se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extra-zona.

Art. 4 -Os Estados Partes do MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução a seus ordenamentos jurídicos nacionais antes de

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

4. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplicará a rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados no território dos Estados Partes do MERCOSUL, ao comércio entre eles e às importações extra zona, embalados na ausência do cliente, prontos para oferecer aos consumidores. Naqueles casos em que as características particulares de um alimento requeiram uma regulamentação específica, as mesmas serão aplicadas em consonância com o disposto na presente regulamentação.

O presente Regulamento Técnico se aplicará sem prejuízo das disposições estabelecidas nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL vigentes sobre rotulagem de alimentos embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico MERCOSUL específico.

5. DEFINIÇÕES

Para fins deste Regulamento Técnico MERCOSUL se define:

- 5.1. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudias, maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.
- 5.2. Medida Caseira: é um utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos.
- 5.3. Unidade: alimento de consumo individual.
- 5.4. Fração: parte de um todo.
- 5.5. Fatia ou rodela: fração de espessura uniforme que se obtém de um alimento.
- 5.6. Prato preparado semi-pronto ou pronto: alimento preparado, cozido ou pré-cozido que não requer adição de ingredientes para seu consumo.

3. MEDIDAS CASEIRAS

Para fins da declaração na rotulagem nutricional, a medida caseira e a porção correspondente em gramas ou mililitros, os utensílios a serem utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas são os constantes da tabela abaixo:

Medida caseira	Capacidade ou dimensão
Xícara de chá	200cm ³ ou ml
Copo	200 cm ³ ou ml
Colher de sopa	10 cm ³ ou ml
Colher de chá	5 cm ³ ou ml
Prato raso	22 cm de diâmetro
Prato fundo	250 cm ³ ou ml

As outras formas de declaração de medidas caseiras estabelecidas na tabela do Anexo (fatia, rodela, fração ou unidade) devem corresponder a gramas ou mililitros, indicados para a porção, e devem ser as mais apropriadas para o produto específico.

O número de medidas caseiras deverá ser indicado em valores inteiros ou suas frações de acordo ao estabelecido na seguinte tabela:

PERCENTUAL DE MEDIDA CASEIRA	FRAÇÃO A INDICAR
Até 30%	1/4 de (medida caseira)
De 31% ao 69%	1/2 de (medida caseira)
De 70% ao 130%	1 (medida caseira)
De 131% ao 169%	1 1/2 de ... (medida caseira)
De 170% ao 230%	2 (medida caseira)

4. METODOLOGIA A SER EMPREGADA PARA DETERMINAR O TAMANHO DA PORÇÃO

Para fins de estabelecer o tamanho da porção deverá ser considerado que:

- Se tomou como base uma alimentação diária de 2000 quilocalorias ou 8400 quilojoules. Os alimentos foram classificados em NÍVEIS e GRUPOS DE ALIMENTOS, determinando-se o VALOR ENERGÉTICO MÉDIO que contém cada grupo, o NÚMERO DE PORÇÕES recomendadas e o VALOR ENERGÉTICO por cada porção.
- Para os alimentos de consumo ocasional dentro de uma alimentação saudável correspondentes ao grupo VII, não será considerado o valor energético estabelecido para o grupo.
- Outros produtos alimentícios não classificados nos 4 níveis estão incluídos no Grupo VIII denominado de "Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados".

NÍVEL	GRUPOS DE ALIMENTOS	VALOR ENERGÉTICO VE		Nº PORÇÕES	VE POR PORÇÃO	
		kcal	kJ		kcal	kJ
1	I – Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados	900	3800	6	150	630
2	II – Verduras, hortaliças e conservas vegetais	300	1260	3	30	125
	III – Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas.			3	70	295
3	IV – Leite e derivados	500	2100	2	125	525
	V – Carnes e ovos			2	125	525
4	VI – Óleos, gorduras, e sementes oleaginosas	300	1260	2	100	420
	VII – Açúcares e produtos que fornecem energia provenientes de carboidratos e gorduras			1	100	420
-----	VIII – Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados	-----	-----	-----	-----	-----

5. INSTRUÇÕES PARA O USO DA TABELA DE PORÇÕES E CRITÉRIOS PARA SUA APLICAÇÃO NA ROTULAGEM NUTRICIONAL

A porção harmonizada e a medida caseira correspondente devem ser utilizadas para a declaração da rotulagem nutricional, em função do alimento ou grupo de alimentos, de acordo com a tabela de porções anexa ao presente regulamento.

Para fins de rotulagem nutricional deverão ser consideradas as seguintes situações, em função da forma de apresentação, uso e ou comercialização dos alimentos.

5.1. Critérios de Tolerância

5.1.1. Alimentos apresentados em embalagem individual

Considera-se que cada embalagem individual corresponde a uma porção usualmente empregada em cada ocasião de consumo. Será aceita uma variação máxima de +/- 30% em relação ao valor em gramas ou mililitros estabelecido para a porção do alimento, de acordo com a tabela anexa ao presente Regulamento. Para aqueles alimentos que exceda essa variação, deverá ser informado o número de porções contidas na embalagem individual, de acordo com o estabelecido na seguinte tabela:

Conteúdo inferior a 70% da porção estabelecida	Conteúdo entre 70 % e 130% da porção estabelecida	Conteúdo superior a 130% da porção estabelecida
A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.	A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.	A declaração da informação nutricional deve corresponder ao tamanho da porção estabelecida na tabela anexa.
<p>A porção a ser declarada deverá atender:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quando o conteúdo líquido for inferior a 30%, será declarado 1/4 (um quarto) de porção; - Quando o conteúdo líquido estiver entre 31% e 69% será declarado 1/2 (meia) porção. 	<p>Deverá ser declarada 1 (uma) porção.</p>	<p>A porção a ser declarada deverá atender:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quando o conteúdo estiver entre 131% e 170%, será declarada 1 ½ (uma e meia) porção; - Quando o conteúdo estiver entre 171% e 200%, será declarada 2 (duas) porções; - O mesmo critério será aplicado para os conteúdos líquidos superiores a 200%.

5.1.2. Produtos apresentados em embalagens coletivas, fracionadas ou em unidades de consumo

Serão aceitas variações máximas de $\pm 30\%$ com relação aos valores em gramas ou mililitros estabelecidos para a porção:

5.1.2.1. Alimentos que se apresentam fracionados em porções ou unidades.

5.1.2.2. Alimentos para os quais a medida caseira foi estabelecida como "X unidades que correspondem" ou "Fração que corresponde".

5.2. Alimentos semi-prontos ou semi preparados para o consumo

O tamanho da porção deverá ser estabelecido considerando o máximo de 500 kcal ou 2100 kJ, exceto para aqueles alimentos incluídos na tabela anexa ao presente Regulamento.

5.3. Alimentos concentrados, em pó ou desidratados para preparar alimentos que necessitem reconstituição, com ou sem adição de outros ingredientes

A porção a ser declarada será a quantidade suficiente do produto, tal como se oferece ao consumidor, para preparar a quantidade estabelecida de produto final indicado na tabela anexa em cada caso particular. Poderá também ser declarada a porção do alimento preparado sempre quando sejam indicadas as instruções específicas de preparo e as informações referentes ao alimento pronto para o consumo.

5.4 Alimentos utilizados usualmente como ingredientes

A porção deverá corresponder à quantidade de produto usualmente utilizada nas preparações mais comuns, não devendo ultrapassar o valor energético por porção corresponde ao grupo a que pertence.

5.5 Alimentos com duas fases separáveis

A porção corresponderá à fase drenada ou escorrida, exceto para aqueles alimentos onde tanto a parte sólida quanto a líquida são habitualmente consumidas. A informação nutricional deve informar claramente sobre qual ou quais partes do alimento se refere a declaração.

5.6 Alimentos que se apresentam com partes não comestíveis

A porção se aplicará a parte comestível. A informação nutricional deve informar claramente que a mesma se refere a parte comestível.

5.7 Alimentos apresentados em embalagens com várias unidades

Para fins de aplicação das seguintes situações, se entende por unidades idênticas ou de natureza similar, aquelas que por sua composição nutricional, ingredientes utilizados e características mais destacáveis podem ser consideradas, em termos gerais, como alimentos similares e comparáveis. Quando essas condições não ocorrerem, se considerará que as unidades são de

diferente natureza ou diferentes tipos de alimentos.

5.7.1 Unidades idênticas ou de natureza similar

A porção do alimento que se apresente na embalagem que contenha unidades idênticas ou de natureza similar, disponíveis para consumo individual, será aquela

estabelecida na tabela anexa. A informação nutricional deverá corresponder ao valor médio das unidades.

5.7.2. Unidades de diferente natureza

A porção do alimento que se apresente em uma embalagem que contenha unidades de diferente natureza, disponíveis para consumo individual, será a correspondente, segundo a tabela, a cada um dos alimentos presentes na embalagem. Será declarado o conteúdo nutricional de cada uma das unidades.

5.8 Alimentos compostos

Considera-se alimento composto aquele cuja a apresentação inclua dois ou mais alimentos embalados separadamente com instruções de preparo ou cujo uso habitual sugira seu consumo conjunto. A informação nutricional deve estar referida a porção do alimento combinado, ou seja, a soma das porções de cada um dos produtos individuais. A informação relativa a medida caseira deve ser correspondente ao produto principal estabelecida na tabela anexa ao presente Regulamento.

TABELA I - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS, LEGUMINOSAS, RAIZES E TUBÉRCULOS, E SEUS DERIVADOS (1 porção aproximadamente 150 Kcal)

TABLA I - PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, CEREALES, LEGUMINOSAS, RAICES, TUBÉRCULOS, Y SUS DERIVADOS (1 porción aproximadamente 150 Kcal)

Produtos	Productos	porção (g/ml)	porción (g/ml)	porção medida caseira	porción medidas caseiras
Português	Español				
Amidos e féculas	Almidones y féculas	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Arroz cru	Arroz crudo	50	50	1/4 de xícara	1/4 de taza
Aveia em flocos sem outros ingredientes	Avena arrollada sin otros ingredientes	30	30	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa
Barra de cereais com até 10% de gordura	Barra de cereales con hasta 10% de grasa	30	30	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam
Batata, mandioca e outros tubérculos, cozidos em água embalada à vácuo	Papa, mandioca y otros tuberculos cocidos en agua, envasados al vacio	150	150	X unidades que correspondam ou X xícaras	X unidades/tazas que correspondam
Batata e mandioca pré-frita congelada	Papa y mandioca pre-frita congelada	85	85	X unidades/xícaras que correspondam	X unidades/tazas que correspondam
Produtos a base de tubérculos e cereais pré-fritos e/ou congelados	Productos a base de tuberculos y cereales pre-fritos y/o congelados	85	85	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam
Biscoito salgados, integrais e grissines	Galletitas saladas, integrales y grissines	30	30	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam
Bolos, todos os tipos sem recheio	Bizcochuelos, budines y tortas, sin relleno	60	60	1 fatia/ fração que correspondam	1 rebanada/fracción que correspondam
Canjica (grão cru)	Maiz blanco, loco (crudo)	50	50	1/3 xícara	1/3 taza
Cereal matinal pesando até 45g por xícara - leves	Cereales para desayuno que pesan hasta 45 g por taza - livianos	30	30	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondam
Cereal matinal pesando mais do que 45 g por xícara	Cereales para desayuno que pesan más de 45 g por taza	40	40	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondam
Cereais integrais crus	cereales integrales crudos	45	45	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondam
Farinhas de cereais e tubérculos, todos os tipos	Harinas de cereales y tuberculos, todos los tipos	50	50	X xícara	X taza
Farfelo de cereais e germe de trigo	Salvado y germen de trigo	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Farinha Láctea	Harina láctea	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
farofa pronta	Harina gruesa de mandioca tostada	35	35	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa
Massa alimentícia seca	Fideos y Pastas secas	80	80	X prato/ xícara que correspondam	X plato/ taza que correspondam
Massa desidratada com recheio	Fideos y Pastas deshidratadas con relleno	70	70	X prato/ xícara que correspondam	X plato/ taza que correspondam
Massas frescas com e sem recheios	Fideos y Pastas frescas con o sin relleno	100	100	X prato/ xícara que correspondam	X plato/ taza que correspondam
Pães embalados fatiados, com ou sem recheio	Panes envasados feteados o no, con o sin relleno	50	50	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam
Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaya	Panes envasados de consumo individual, chipa paraguaya	50	50	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam

TABELA I - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREALS, LEGUMINOSAS, RAIZES E TUBERCULOS, E SEUS DERIVADOS (1 porção aproximadamente 150 Kcal)

TABLA I - PRODUCTOS DE PANIFICACION, CEREALES, LEGUMINOSAS, RAICES, TUBÉRCULOS, Y SUS DERIVADOS (1 porción aproximadamente 150 Kcal)

Productos	Productos	porção (g/ml)	porción (g/ml)	porção	porción	medida caseira	medidas caseras
Português	Español						
Pão doce sem frutas	Pan endulzado sin frutas	40	40	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam		X unidades que correspondam
Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio	Facturas y productos de pastelería, salados o dulces sin relleno						
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães	Pan de papa, pan de queso chipa y otros panes enfiados o congelados con relleno y masas para panes	40	40	X unidades/fatias que correspondam	X unidades/rebanadas que correspondam		
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados sem recheio, chipa paraguaia	Pan de papa, pan de queso y otros panes enfiados o congelados sin relleno, chipa paraguaya	50	50	X unidades/fatias que correspondam	X unidades/rebanadas que correspondam		
Pipoca	Pororó, pochoclo, palomitas dulces o saladas	25	25	1 xicara	1 taza		
Torradas	Tostadas	30	30	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam		
tofu	Tofu	40	40	1 fatia	1 rebanada		
Trigo para kibe e proteína texturizado de soja	Trigo para kibe y proteína de soja texturizada	50	50	1/3 xicara	1/3 taza		
Leguminosas secas, todas	Leguminosas secas, todas	60	60	X xícaras que correspondam	X tazas que correspondam		
Pós para preparar flans e sobremesas							
		quantidade suficiente para preparar 120 g	cantidad suficiente para preparar 120 g				
sagu	Polvos para preparar flanes y postres Tapioca	30	30	2 colheres de sopa	X colheres de sopa		
massas para pasteis e panquecas	Masa para empanadas, pasteles y panqueques	30	30	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam		
massa para tortas salgadas	Masa para tarta	30	30	x fração que correspondam	x fracción que correspondam		
massa para pizza	Masa para pizza	40	40	X fatias que correspondam	x fracción que correspondam		
farinha de rosca	Pan rallado, galleta molida y rebozador	30	30	3 colheres de sopa	3 cucharas de sopa		
Preparações a base de soja (tipo: milanesa, almondegas e hamburguer)	Preparaciones a base de soja (tipo: milanesa, albóndiga y hamburguesa)	80	80	x unidades que correspondam	X unidades que correspondam		
Mistura para sopa paraguaia y chipaguazú	Mezcla para sopa paraguaya y chipaguazú	quantidade suficiente para preparar 150 g	cantidad suficiente para preparar 150 g	1 fatia	1 rebanada		

TABELA I - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS, LEGUMINOSAS, RAIZES E TUBÉRCULOS, E SEUS DERIVADOS (1 porção aproximadamente 150 Kcal)

TABELA I - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS, LEGUMINOSAS, RAIZES E TUBÉRCULOS, E SEUS DERIVADOS (1 porção aproximadamente 150 Kcal)						
Produtos	Productos	porção (g/ml)	porción (g/ml)	porção medida caseira	porción medidas caseras	
Português	Español	(g/ml)	(g/ml)	medida caseira	medidas caseras	
Pré-mistura para preparar vori-vori	Pre-mezcla para preparar vori-vori	quantidade suficiente para preparar 80 g	cantidad suficiente para preparar 80 g	x colheres que correspondam	x cucharadas que correspondan	
Pré-mistura para preparar chipa paraguaya e mbeyu e outros pães	Pre-mezcla para preparar chipa paraguaya y mbeyu y otros panes	quantidade suficiente para preparar 50 g	cantidad suficiente para preparar 50 g	x colheres que correspondam	x cucharadas que correspondan	
Preparado desidratados para pures de tubérculos	Preparados deshidratados para pures de tubérculos	quantidade suficiente para 150 g	cantidad suficiente para preparar 150 g	X xicaras/ colheres de sopa que correspondam	X tazas/ cucharas de sopa que correspondan	
pós para preparar bolos e tortas	Polvos para tortas, bizcochuelos y budines	quantidade suficiente para preparar 60 g	cantidad suficiente para preparar 60g	x colheres que correspondam	X cucharas que correspondan	

TABELA II - VERDURAS, HORTALIÇAS E CONSERVAS VEGETAIS (1 porção aproximadamente 30 kcal)

TABELA II - HORTALIZAS Y CONSERVAS VEGETALES (1 porción aproximadamente 30 kcal)

Produtos	Productos	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira
Português	Español			
Concentrado de vegetais triplo, (extrato)	Concentrado de vegetales triple (extracto)	30	30	2 colheres de sopa 2 colheres de sopa
Concentrado de vegetais	Concentrado de vegetales	15	15	1 colher de sopa 1 colher de sopa
Purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate	Purê o pulpa de vegetales incluido tomate	60	60	3 colheres de sopa 3 colheres de sopa
Molho de tomate ou a base de tomate e outros vegetais	Salsa de tomate o a base de tomate y otros vegetales	60	60	3 colheres de sopa 3 colheres de sopa
Picles e alcáparras	Pickles y alcaparras	15	15	1 colher de sopa 1 colher de sopa
Sucos de vegetais, frutas e soja	Jugos vegetales, frutas y soja	200 mL	200 ml	1 copo 1 vaso
Vegetais desidratados em conserva (tomate seco)	Vegetales deshidratados en conserva (tomate seco)	40	40	x colheres que correspondam x colheres que correspondam
Vegetais desidratados para sopa	Vegetales deshidratados para sopa	40	40	x colheres que correspondam x colheres que correspondam
Vegetais desidratados para pure	Vegetales deshidratados para puré	quantidade suficiente para preparar 150 g	cantidad suficiente para preparar 150 g	x colheres que correspondam x colheres que correspondam
Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmoura, vinagre e azeite	Vegetales en conserva (alcaucil, espárrago, hongos, ajíes, pepino y palmitos) en salmuera, vinagre y aceites	50	50	X unidades/xícaras que corresponda X unidades/tazas que corresponda
Jardineira e outras conservas de vegetais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros)	Jardineras y otras conservas de vegetales y legumbres (zanahorias, arvejas, choclo, tomate pelado y otros)	130	130	X xícara que corresponda X taza que corresponda
vegetais empanados	Milanesas de vegetales	80	80	x unidades que correspondam x unidades que correspondam

TABELA III - FRUTAS, SUCOS, NECTARS E REFRESCOS DE FRUTAS (1 porção aproximadamente 70 kcal)						
TABELA III - FRUTAS, JUGOS, NECTARES Y REFRESCOS DE FRUTAS (1 porción aproximadamente 70 kcal)						
Produtos	Productos					
Português	Español	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseras	
Polpa de frutas para refresco, sucos concentrados de frutas e desidratados	Pulpa de frutas para refresco, jugos concentrados de frutas y deshidratados	quantidade suficiente para preparar 200 mL	cantidad suficiente para preparar 200 ml	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam	
Polpa de frutas para sobremesas	Pulpa de frutas para postres	50	50	x colheres que correspondam	x colheres que correspondam	
Suco, néctar e bebidas de frutas	Jugo, néctar y refresco bebidas de frutas	200 mL	200 ml	1 copo	1 vaso	
Frutas desidratadas (peras, pêssegos, abacaxi, ameixas, partes comestíveis)	Frutas deshidratadas (peras, duraznos, ananá, ciruelas, parte comestible)	50	50	X unidades/ colheres que correspondam	X unidades/ cucharas que correspondam	
uva passa	pasas de uva	30	30	x colheres que correspondam	x cucharas que correspondam	
fruta em conserva, incluindo salada de frutas	Frutas en conserva, incluido ensalada y cóctel de frutas	140	140	X unidades/ colheres que correspondam	X unidades/ cucharas que correspondam	

TABELA IV - LEITE E DERIVADOS (1 porção aproximadamente 125 kcal)						
TABLA IV - LECHE Y DERIVADOS (1 porción aproximadamente 125 kcal)						
Produtos	Productos	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseras	
Português	Español					
Bebida láctea	Bebida láctea	200 mL	200 ml	1 copo		1 vaso
Leites fermentados, iogurte, todos os tipos	Leche fermentada, yoghurt, todos los tipos	200	200	1 copo		1 vaso
Leite fluido, todos os tipos	Lecha fluida, todos los tipos	200 mL	200 ml	1 copo		1 vaso
Leite evaporado	Lecha evaporada	quantidade suficiente para preparar 200 mL	cantidad suficiente para preparar 200 ml	X colheres que correspondam		X colheres que correspondam
Queijo ralado	Queso rallado	10	10	1 colher de sopa		1 cuchara de sopa
Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse	Quesos cottage, ricota descremada, queso blanco y untible descremado	50	50	2 colheres de sopa		2 cucharas de sopa
Outros queijos (ricota, semi duros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)	Otros quesos (ricota, semiduros blanco, untibles, quesos cremosos, fundidos y en pasta)	30	30	X colheres/ fatia que correspondam		X colheres/rebanada que correspondam
Leite em pó	Leche en polvo	quantidade suficiente para preparar 200 mL	cantidad suficiente para preparar 200 ml	X colheres que correspondam		X colheres que correspondam
Sobremesas Lácteas	Postres lácteos	120	120	1 unidade ou 1/2 xícara		1 unidad o 1/2 taza
Pós para preparar sobremesas lácteas	Polvos para preparar postres lácteos	quantidade suficiente para preparar 120 g	cantidad suficiente para preparar 120 g	X colheres que correspondam		X colheres que correspondam
Pós para preparar sorvetes	Polvo para helados	quantidade suficiente para preparar 50 g	cantidad suficiente para preparar 50 g	X colheres que correspondam		X colheres que correspondam

TABELA V - CARNES E OVOS (1 porção aproximadamente 125 kcal)							
TABLA V - CARNES Y HUEVOS (1 porción aproximadamente 125 kcal)							
Produtos	Productos						
Português	Español	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseras		
Almôndegas a base de carnes	Albondigas a base de carnes	80	80	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam		
Anchovas em conserva	Anchoas en conserva	15	15	1 colher de sopa	1 cucharada de sopa		
Apresuntado e Corned Beef	Jamonada, Corned Beef	30	30	1 fatia	1 rebanada		
Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos	Atún, sardina, caballa, y otros pescados con o sin salsas	60	60	3 colheres de sopa/unidade que corresponda	3 cucharas de sopa/unidad que corresponda		
Caviar	Caviar	10	10	1 colher de chá	1 cucharada de té		
Charque	Charqui, charque, tasajo.	30	30	x frações de prato que correspondam	X fracciones de plato que correspondam		
Hambúrguer a base de carnes	Hamburguesas a base de carnes	80	80	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam		
Linguiça, salsicha, todos os tipos	Chorizos, salchichas, todos los tipos	50	50	X unidade/fração que corresponda	X unidades/fracción que corresponda		
kani-kama	Derivados del Surimi	20	20	X unidades ou colheres que corresponda	X unidades o cucharas que corresponda		
Preparações de carnes temperadas, defumadas, cozidas ou não	Preparaciones de carnes condimentadas, ahumadas, cocidas o no	100	100	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam		
Preparações de carnes com farinhas ou empanadas	Preparaciones de carnes con harinas o rebozadas	130	130	X unidades que correspondam	X unidades que correspondam		
Embutidos, fiambre e presunto	Embutidos, fiambres	40	40	X unidade/fatia que corresponda	X unidades/feta que correspondam		
Peito de peru, blanquet	Bianco de pavita	60	60	X unidade/fatia que corresponda	X unidades/feta que correspondam		
Patês (presunto, fígado e bacon, etc..)	Patés (jamón, hígado, panceta, etc.)	10	10	1 colher de chá	1 cucharada de té		
ovo	Huevo	x grammas que corresponda	x gramos que corresponda	1 unidade	1 unidad		

TABELA VI - ÓLEOS, GORDURAS E SEMENTES OLEAGINOSAS(1 porção aproximadamente 100 kcal)		TABELA VI - ACEITES, GRASAS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS (1 porción aproximadamente 100 kcal)				
Produtos	Productos	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseras	
Português	Español					
óleos vegetais, todos os tipos	Aceites vegetales, todos los tipos	13 mL	13 ml	1 colher de sopa x unidades que correspondam	1 cuchara de sopa X unidades que corresponda	
Azeitona	Aceituna	20	20			
Bacon em pedaços - defumado ou fresco	Panceta en trozos, ahumada o fresca	10	10	1 fatia	1 rebanada	
Bartha e gorduras animais	Grasas animales	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa	
Gordura vegetal	Grasas vegetales	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa	
Maionese e molhos a base de maionese	Mayonesa y salsas a base de mayonesa	12	12	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa	
Manteiga, margarina e similares	Manteeca, margarina y similares	10	10	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa	
Molhos para saladas a base de óleo (todos os tipos)	Salsas para ensaladas a base de aceite	13 mL	13 ml	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa	
Chantilly	Crema Chantilly	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa	
Creme de leite	Crema de leche	15 mL	15 ml	1 colher e 1/2 de sopa	1 cuchara y 1/2 de sopa	
Leite de coco	Leche de coco	15 mL	15 ml	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa	
Coco ralado	Coco rallado	12	12	2 colheres de chá	2 cucharas de té	
Sementes oleaginosas (misturados, cortados, picados, inteiros)	Semillas oleaginosas (mezcladas, cortadas, picadas, enteras)	15	15	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa	

TABELA VII - AÇÚCARES E PRODUTOS COM ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOIDRATOS E GORDURAS (1 porção aproximadamente 100 kcal)
 TABELA VII - AZUCARES Y PRODUCTOS CON ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS Y GRASAS (1 porción aproximadamente 100 kcal)

Produtos	Productos							
Português	Español	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseras			
Adoçante, todos os tipos	Azúcar, todos los tipos	5	5	1 colher de chá	1 cuchara de té			
Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	Polvo achocolatado, polvos a base de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo	20	20	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa			
Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata, etc)	Dulces de corte (guayaba, membrillo, higo, batata, etc.)	40	40	1 fatia	1 rebanada			
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó),	Dulces en pasta (calabaza, guayaba, de leche, banana, mocoto)	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa			
Geléias diversas	Mermeladas y jaleas diversas	20	20	1 colher de sopa	1 cuchara de sopa			
Glucose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc)	Jarabe de maiz, miel, cobertura de frutas, leche condensada y otros jarabes (cassis, grosella, framboesa, mora, guaraná, etc.)	20	20	x colheres que correspondam	x cuchara que correspondan			
pó para gelatina								
Sobremesa de gelatina pronta	Polvo para gelatina y jaleas de fantasia	quantidade suficiente para preparar 120g	cantidad suficiente para preparar 120g	X colheres de sopa	X cucharas de sopa			
	Postres de gelatina lista y jaleas de fantasia	120	120	1 unidade	1 unidad			
* OS PRODUTOS ABAIXO SÃO CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL								
* LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACIÓN SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL								
Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa)	Frutas enteras en conserva para adornos (cerezas al maraschino, frambuesas)	20	20	x unidades que correspondem	x unidades que correspondan			
Balãs, pirulitos e pastilhas	Caramelos, chupettes y pastillas	20	20	x unidades que correspondem	x unidades que correspondan			
Goma de mascar	gomas de mascar	3	3	x unidades que correspondem	x unidades que correspondan			
Chocolates, bombons e similares	Chocolates, bombones y similares	25	25	x unidades/fracção que correspondem	X unidades/fracción que corresponden			
confitos de chocolate e drageados em geral	Confites de chocolate y grageados en general, garrapiñadas	25	25	X colheres/unidades que correspondam	X cucharas/unidades que correspondan			
Sorvetes de massa	Hielados	60 g ou 130 ml	60 g o 130 ml	1 bola ou unidades que correspondam	1 bola o unidades que correspondan			
Sorvetes individuais	Hielados en envase individual	60 g ou 130 ml	60 g o 130 ml	x unidades que correspondem	x unidades que correspondan			

Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrões, pé de moleque e paçoca	Barra de cereais com mas de 10% de grasas, torrões, dulce de mani, pasta de mani	20	20	x unidades/fracção que correspondem	X unidades/fracção que correspondem
TABELA VII - AÇÚCARES E PRODUCTOS COM ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS E GORDURAS (1 porção aproximadamente 100 kcal)					
* OS PRODUCTOS ABAIXO SÃO CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL					
* LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACIÓN SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL					
Produtos	Produtos				
Português	Español	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseras
Bebidas não alcoólicas, carbonadas ou não					
(chá, bebidas a base de soja e refrigerantes)	Bebidas sin alcohol carbonatadas o no (te, bebidas a base de soja y refrescos)	200 mL	200 ml	1 xícara/copo	1 taza/vaso
Pós para preparo de refresco		quantidade suficiente para preparar 200 mL	cantidad suficiente para preparar 200 ml	X colheres de sopa	X cucharas de sopa
Biscoito doce, com ou sem recheio	Galletitas dulces, con o sin relleno	30	30	x unidades que correspondem	x unidades que correspondem
Brownies e alfarrôres	Brownies y alfajores	40	40	x unidades que correspondem	x unidades que correspondem
Fruitas cristalizadas	Fruitas abrillantadas	30	30	x unidades/colheres que correspondem	X unidades /cucharas que correspondem
Panettone	Pan Dulce	80	80	x unidades/fatias que correspondem	X unidades/rebanadas que correspondem
bolo com frutas	Tortas, budines con frutas	60	60	x unidades/fatias que correspondem	X unidades/rebanadas que correspondem
bolos e similares com recheio e/ou cobertura	Tortas, budines con relleno y/o coberturas	60	60	x unidades/fatias que correspondem	X unidades/rebanadas que correspondem
Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio e ou cobertura	Facturas, productos de pastelería, salados o dulces con relleno y/o cobertura	40	40	x unidades que correspondem	x unidades que correspondem
snacks a base de cereais e farinhas para petisco	Productos para copetín a base de cereales y harinas, extruidos o no	25	25	X xícara	X taza
mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes, etc.	Mezcla para la preparación de rellenos, coberturas para tortas y helados y otros	20	20	X colheres de sopa que correspondam	X cucharas de sopa que correspondam

TABELA VIII - MOLHOS, TEMPEROS PRONTOS, CALDOS, SOPAS E PRATOS PREPARADOS						
TABELA VIII - SALSAS, ADEREZOS, CALDOS, SOPAS Y PLATOS PREPARADOS						
Produtos	Productos					
Português	Español	porção (g/ml)	porción (g/ml)	medida caseira	medidas caseras	
Caldo (carne, galinha, legumes, etc) e pós para sopa	Caldo (carne, gallina, legumbres, etc.) y polvos para sopa	quantidade suficiente para 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200ml	X colheres/fracção/ unidades que correspondam	X colheres de sopa/ fracción /unidades que correspondam	
Catchup e mostarda	Ketchup y mostaza	12	12	1 colher de sopa	1 cucharas de sopa	
Molhos a base de soja e ou vinagre	Salsas a base de soja y/o vinagre	X gramas que correspondam	X gramos que correspondan	1 colher de sopa	1 cucharas de sopa	
Molhos a base de produtos lácteos ou caldos	Salsas a base de productos lácteos o caldos	X gramas que correspondam	X gramos que correspondan	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa	
Pós para preparar molhos	Polvos para preparar salsas	quantidade suficiente para preparar 2 colheres de sopa	cantidad suficiente para preparar 2 cucharadas de sopa	X colheres de sopa que correspondam	X cucharas de sopa que correspondam	
misso	misso	20	20	1 colher de sopa	1 cucharas de sopa	
missoshiro	missoshiro	quantidade suficiente para 200 ml	cantidad suficiente para preparar 200ml	X colheres de sopa que correspondam	X cucharas de sopa que correspondam	
extrato de soja	extracto de soja	30	30	2 colheres de sopa	2 cucharas de sopa	
Pratos preparados prontos e semi-pronto não incluídos em outros ítems da tabela	Platos preparados listos y semi-listos no incluídos en otros ítems de la tabla	X gramas (máximo de 500 Kcal)	X gramos (máximo de 500 Kcal)	X unidades/fracção que corresponda	X unidades/fracción que corresponda	

* Onde não aparecem unidades de medida entende-se estarem os valores em gramas

* Donde no figuran unidades de medida se entiende que los valores se expresan en gramos.