

## **Secretaría de Coordinación Técnica**

### **DEFENSA DEL CONSUMIDOR**

#### **Resolución 147/2004**

**Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional el Reglamento Técnico Mercosur de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional, que fuera dictado por el Grupo Mercado Común del Mercado Común del Sur (Mercosur), a través de la Resolución N° 47/2003.**

Bs. As., 12/10/2004

VISTO el Expediente N° S01:0091395/2004, del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que con la finalidad de satisfacer el objetivo de constituir un Mercado Común, los Estados Parte signatarios del Tratado de Asunción aprobado por Ley N° 23.981, han decidido reglamentar las "Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional".

Que en cumplimiento de tal decisión el GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), en su carácter de órgano ejecutivo del referido Tratado, ha dictado la Resolución N° 47 de fecha 10 de diciembre de 2003.

Que el rotulado nutricional facilitará al consumidor tener información sobre las características y composición nutricional de los alimentos que adquieren, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos en beneficio de la salud y sus necesidades, utilizando las informaciones proporcionadas en la toma de decisiones para la adquisición de productos alimenticios.

Que resulta conveniente definir claramente las porciones de alimentos envasados en el rotulado nutricional de aquellos productos que se comercialicen en el MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), con el objeto de facilitar la libre circulación de los mismos, actuar en beneficio del consumidor y evitar obstáculos técnicos al comercio.

Que por lo tanto corresponde adoptar e incluir en la legislación nacional el reglamento oportunamente dictado por el GRUPO MERCADO COMUN.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el Artículo 12 incisos a) y c) de la Ley N° 22.802 de Lealtad Comercial y los Decretos Nros. 1283 de fecha 24 de mayo de 2003 y 25 de fecha 27 de mayo de 2003.

Por ello,

EL SECRETARIO DE COORDINACION TECNICA

**RESUELVE:**

**Artículo 1º** — Incorpórase a nuestro ordenamiento jurídico nacional el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional", que fuera dictado por el GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) a través de la Resolución N° 47 de fecha 10 de diciembre de 2003; conforme lo dispuesto en el Anexo de dicha medida que con VEINTISEIS (26) hojas se incorpora como Anexo a la presente resolución y que forma parte integrante de la misma.

**Art. 2º** — Las infracciones a la presente resolución serán sancionadas conforme lo dispuesto en la Ley N° 22.802 de Lealtad Comercial.

**Art. 3º** — La presente resolución comenzará a regir a partir del 1 de agosto de 2006.

**Art. 4º** — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Leonardo Madcur.

ANEXO

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

**1. AMBITO DE APLICACION.**

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Parte del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

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:** Cada uno de los productos alimenticios iguales o similares contenidos en un mismo envase.

**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.

3.1. A los fines de este Reglamento Técnico y a los efectos de declarar en el rotulado nutricional la medida casera y su relación con la porción correspondiente en gramos o mililitros se detallan los utensilios generalmente utilizados, sus capacidades y dimensiones aproximadas son las especificadas en la tabla de abajo:

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

3.2. Las otras formas de declaración de las medidas caseras establecidas en la tabla del Anexo (rebanada, feta, rodaja, fracción o unidad) deben ser las más apropiadas para el producto específico. La indicación cuantitativa de la porción (g o ml) será declarada según lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.3. La porción, expresada en medidas caseras, deberá ser indicada 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	FRACCION A INDICAR
Hasta el 30%	1/4 de ..... (medida casera)
del 31% al 70%	1/2 de ..... (medida casera)
del 71% al 130%	1 ..... (medida casera)

Para valores mayores a la unidad de medida casera:

PORCENTAJE DE LA MEDIDA CASERA	FRACCION A INDICAR
Del 131% al 170%	1½ de .... (medida casera)
Del 171% al 230%	2 ..... (medida casera)

#### 4. METODOLOGIA A EMPLEAR PARA DETERMINAR EL TAMAÑO DE LA PORCION.

4.1. 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 ENERGETICO MEDIO que aporta cada grupo, el NUMERO DE PORCIONES recomendadas y el VALOR ENERGETICO MEDIO que corresponde a cada porción.
- Que para los alimentos de consumo ocasional dentro de una alimentación saludable que corresponda incluir en el Grupo VII, no se tendrá en cuenta el valor energético medio 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".

NIVEL	GRUPOS DE ALIMENTOS	VALOR ENERGETICO MEDIO (VE)		NUMERO DE PORCIONES	VALOR ENERGETICO MEDIO PORPORCION	
		kcal	kJ		kcal	kJ
1	I – Productos de panificación, cereales, leguminosas, raíces, tubérculos y sus derivados.	900	38	6	150	63
2	II – Verduras, hortalizas y conservas vegetales.	300	12	3	30	12
	III – Frutas, jugos, néctares y refrescos de frutas.			3	70	29
3	IV – Leche y derivados.	500	21	2	125	52
	V – Carnes y huevos			2	125	52
4	VI – Aceites, grasas y semillas oleaginosas.			2	100	42

	VII – Azúcares y productos que aportan energía provenientes de carbohidratos y grasas.	300	12	1	100	42
---	VIII – Salsas, aderezos, caldos, sopas y platos preparados.	---	---	---	---	---

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

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

A los efectos de la declaración del valor energético y de nutrientes 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 envase individual a aquel cuyo contenido corresponde a una porción usualmente consumida en una sola ocasión. 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 o igual al 70 % de la porción establecida.	Contenido entre el 71 % y 130 % de la porción establecida.	Contenido entre 131 % y 170 % 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 contenido neto del envase.

<p><b>La porción a declarar se deberá ajustar a lo siguiente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cuando el contenido neto sea inferior al 30 %, se declarará: <math>\frac{1}{4}</math> (un cuarto) seguido de la medida casera correspondiente;</li><li>- Cuando el contenido neto se encuentre entre 31 % y 70 %, se declarará: <math>\frac{1}{2}</math> (media) seguido de la medida casera correspondiente.</li></ul>	<p><b>Se deberá declarar 1 (una) seguido de la medida casera correspondiente.</b></p>	<p><b>Se deberá declarar 1 <math>\frac{1}{2}</math> (una medio) seguido de la medida casera correspondiente.</b></p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 5.1.2. Productos presentados en unidades de consumo o fraccionados.

Se aceptarán variaciones máximas de  $\pm 30\%$  con relación al valor en gramos o mililitros establecidos para la porción de alimentos para los que la medida fue establecida como "X unidades que correspondan" o "fracción que corresponda".

#### 5.2. Alimentos preparados semi - listos o listos 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 al consumidor, 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 que pertenecen.

#### 5.5. Alimentos con dos 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 aquellas que por su composición nutricional, ingredientes empleados y características más resaltables pueden ser consideradas en términos generales como alimentos similares y comparables. Cuando estas 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 valor energético y el contenido de nutrientes de cada uno de ellos.

### 5.8. Alimentos compuestos.

Se considera alimento compuesto aquel cuya presentación incluye 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. Esta 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.

## TABLA I

### PRODUCTOS DE PANIFICACION, CEREALES,

### LEGUMINOSAS, RAICES, TUBERCULOS, Y SUS DERIVADOS

(1 porción aproximadamente 150 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Porción Medidas Caseras

Almidones y féculas.	20	1 cuchara de sopa
Arroz crudo.	50	1/4 de taza
Avena arrollada sin otros ingredientes.	30	2 cucharas de sopa
Barra de cereales con hasta 10% de grasa.	30	X unidades que corresponda
Papa, mandioca y otros tubérculos cocidos en agua, envasados al vacío.	150	X unidades/tazas que correspondan
Papa y mandioca pre-frita congelada.	85	X unidades/tazas que correspondan
Productos a base de tubérculos y cereales pre-fritos y/o congelados.	85	X unidades que corresponda
Galletitas saladas, integrales y grisines.	30	X unidades que corresponda
Bizcochuelos, budines y tortas, sin relleno.	60	1 rebanada/fracción que corresponda
Maíz blanco, locro (crudo).	50	1/3 taza
Cereales para desayuno que pesan hasta 45 g por taza – livianos.	30	X tazas que correspondan
Cereales para desayuno que pesan más de 45 g por taza.	40	X tazas que correspondan
Cereales integrales crudos.	45	X tazas que correspondan
Harinas de cereales y tubérculos, todos los tipos.	50	X taza
Salvado y germen de trigo.	10	1 cuchara de sopa
Harina láctea.	30	1 cuchara de sopa
Harina gruesa de mandioca tostada.	35	1 cuchara de sopa
Fideos y Pastas secas.	80	X plato/ taza que correspondan

Fideos y Pastas deshidratadas con relleno.	70	X plato/ taza que correspondan
Fideos y Pastas frescas con o sin relleno.	100	X plato/ taza que correspondan
Panes envasados feteados o no, con o sin relleno.	50	X unidades/fetas que corresponda
Panes envasados de consumo individual, chipa paraguaya.	50	X unidades que corresponda
Pan endulzado sin frutas.	40	X unidades que corresponda
Facturas y productos de pastelería, salados o dulces sin relleno.	40	X unidades que corresponda
Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados con relleno y masas para panes.	40	X unidades/rebanadas que corresponda
Pan de papa, pan de queso y otros panes enfriados o congelados sin relleno, chipa paraguaya.	50	X unidades/rebanadas que corresponda
Pororó, pochoclo, palomitas dulces o saladas.	25	1 taza
Tostadas.	30	X unidades que corresponda
Tofu.	40	1 rebanada
Trigo para kibe y proteína de soja texturizada.	50	1/3 taza
Leguminosas secas, todas.	60	X tazas que correspondan
Polvos para preparar flanes y postres.	Cantidad Suficiente para Preparar 120 g	X cucharas que correspondan
Tapioca.	30	2 cucharas de sopa

Masa para empanadas, pasteles y panqueques.	30	X unidades que corresponda
Masa para tarta.	30	X fracción que corresponda
Masa para pizza.	40	X fracción que corresponda
Pan rallado, galleta molida y rebozador.	30	3 cucharas de sopa
Preparaciones a base de soja (tipo: milanesa, albóndiga y hamburguesa).	80	X unidades que corresponda
Mezcla para sopa paraguaya y chipaguazú.	Cantidad Suficiente para preparar 150 g	1 rebanada
Pre-mezcla para preparar bori-bori.	Cantidad Suficiente para Preparar 80 g	X cucharadas que correspondan
Pre-mezcla para preparar chipa paraguaya y mbeyu y otros panes.	Cantidad Suficiente para Preparar 50 g	X cucharadas que correspondan
Preparados deshidratados para purés de tubérculos.	Cantidad suficiente para preparar 150 g	X tazas/ cucharas de sopa que correspondan
Polvos para tortas, bizcochuelos y budines.	Cantidad suficiente para preparar 60 g	X cucharas que correspondan

**TABLA II**

**HORTALIZAS Y CONSERVAS VEGETALES**

(1 porción aproximadamente 30 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Concentrado de vegetales triple (extracto).	30	2 cucharas de sopa
Concentrado de vegetales.	15	1 cuchara de sopa
Puré o pulpa de vegetales incluido tomate.	60	3 cucharas de sopa
Salsa de tomate o a base de tomate y otros vegetales.	60	3 cucharas de sopa
Pickles y alcaparras.	15	1 cuchara de sopa
Jugos vegetales, frutas y soja.	200 ml	1 vaso
Vegetales deshidratados en conserva (tomate seco).	40	X cucharas que correspondan
Vegetales deshidratados para sopa.	40	X cucharas que correspondan
Vegetales deshidratados para puré.	Cantidad suficiente para preparar 150 g	X cucharas que correspondan
Vegetales en conserva (alcaucil, espárrago, hongos, ajíes, pepino y palmitos) en salmuera, vinagre y aceites.	50	X unidades/tazas que corresponda
Jardineras y otras conservas de vegetales y legumbres (zanahorias, arvejas, choclo, tomate pelado y otros).	130	X taza que corresponda
Milanesas de vegetales.	80	X unidades que corresponda

TABLA III

FRUTAS, JUGOS, NECTARES Y REFRESCOS DE FRUTAS

(1 porción aproximadamente 70 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
-----------	----------------	-----------------

Pulpa de frutas para refrescos, jugos concentrados de frutas y deshidratados.	cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas que correspondan
Pulpa de frutas para postres.	50	X cucharas que correspondan
Jugo, néctar y refrescos bebidas de frutas.	200 ml	1 vaso
Frutas deshidratadas (peras, duraznos, ananá, ciruelas, parte comestible).	50	X unidades/ cucharas que corresponda
Pasas de uva.	30	X cucharas que correspondan
Frutas en conserva, incluido ensalada y cóctel de frutas.	140	X unidades/ cucharas que corresponda

TABLA IV

LECHE Y DERIVADOS

(1 porción aproximadamente 125 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Bebida láctea.	200 ml	1 vaso
Leche fermentada, yoghurt, todos los tipos.	200	1 vaso
Lecha fluida, todos los tipos.	200 ml	1 vaso
Lecha evaporada.	Cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas que corresponda
Queso rallado.	10	1 cuchara de sopa

Quesos cottage, ricota descremada, queso blanco y untable descremado.	50	2 cucharas de sopa
Otros quesos (ricota, semiduros blanco, untables, quesos cremosos, fundidos y en pasta).	30	X cucharas/rebanada que corresponda
Leche en polvo.	Cantidad suficiente para preparar 200 ml	X cucharas que corresponda
Postres lácteos.	120	1 unidad o 1/2 taza
Polvos para preparar postres lácteos.	Cantidad suficiente para preparar 120 g	X cucharas que corresponda
Polvo para helados.	Cantidad suficiente para preparar 50 g	X cucharas que corresponda

TABLA V

CARNES Y HUEVOS

(1 porción aproximadamente 125 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Albóndigas a base de carnes.	80	X unidades que corresponda
Anchoas en conserva.	15	1 cuchara de sopa
Jamonada, Corned Beef.	30	1 rebanada
Atún, sardina, caballa, y otros pescados con o sin salsas.	60	3 cucharas de sopa/unidad que corresponda
Caviar.	10	1 cuchara de té

Charqui, charque, tasajo.	30	X fracciones de plato que corresponda
Hamburguesas a base de carnes.	80	X unidades que corresponda
Chorizos, salchichas, todos los tipos.	50	X unidades/fracción que corresponda
Derivados del Surimi.	20	X unidades o cucharas que corresponda
Preparaciones de carnes condimentadas, ahumadas, cocidas o no.	100	X unidades que corresponda
Preparaciones de carnes con harinas o rebozadas.	130	X unidades que corresponda
Embutidos, fiambres.	40	X unidades/feta que corresponda
Blanco de pavita.	60	X unidades/feta que corresponda
Patés (jamón, hígado, panceta, etcétera).	10	1 cuchara de té
Huevo.	X gramos que corresponda	1 unidad

TABLA VI

ACEITES, GRASAS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS

(1 porción aproximadamente 100 kcal)

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Aceites vegetales, todos los tipos.	13 ml	1 cuchara de sopa
Aceituna.	20	X unidades que corresponda

Panceta en trozos, ahumada o fresca.	10	1 rebanada
Grasas animales.	10	1 cuchara de sopa
Grasas vegetales.	10	1 cuchara de sopa
Mayonesa y salsas a base de mayonesa.	12	1 cuchara de sopa
Manteca, margarina y similares.	10	1 cuchara de sopa
Salsas para ensaladas a base de aceite.	13 ml	1 cuchara de sopa
Crema Chantilly.	20	1 cuchara de sopa
Crema de leche.	15	1 cuchara y 1/2 de sopa
Leche de coco.	15	1 cuchara de sopa
Coco rallado.	12	2 cucharas de té
Semillas oleaginosas (mezcladas, cortadas, picadas, enteras).	15	1 cuchara de sopa

TABLA VII

AZUCARES Y PRODUCTOS CON ENERGIA PROVENIENTE DE CARBOHIDRATOS Y GRASAS

(1 porción aproximadamente 100 kcal)

Productos	Porción Medidas (g/ml)	Caseras
Azúcar, todos los tipos.	5	1 cuchara de té
Polvo achocolatado, polvos a base de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo.	20	2 cucharas de sopa
Dulces de corte (guayaba, membrillo, higo, batata, etcétera).	40	1 rebanada
Dulces en pasta (calabaza, guayaba, de leche, banana, mocoto).	20	1 cuchara de sopa
Mermeladas y jaleas diversas.	20	1 cuchara de sopa
Jarabe de maíz, miel, cobertura de frutas, leche condensada y otros jarabes (cassis, grosella, frambuesa, mora, guaraná, etcétera).	20	X cuchara que correspondan

Polvo para gelatina y jaleas de fantasía.	Cantidad suficiente Para preparar 120 g	X cucharas de sopa
Postres de gelatina lista y jaleas de fantasía.	120	1 unidad

\* LOS PRODUCTOS PRESENTADOS A CONTINUACION SON CONSIDERADOS DE CONSUMO OCASIONAL.

Frutas enteras en conserva para adornos (cerezas al marrasquino, frambuesas).	20	X unidades que correspondan
Caramelos, chupetines y pastillas.	20	X unidades que correspondan
Gomas de mascar.	3	X unidades que correspondan
Chocolates, bombones y similares.	25	X unidades/fracción que corresponden
Confites de chocolate y grageados en general, garrapiñadas.	25	X cucharas/unidades que correspondan
Helados.	60 g o 130 ml	1 bola o unidades que correspondan
Helados en envase individual.	60 g o 130 ml	X unidades que correspondan
Barra de cereales con más de 10% de grasas, turrónes, dulce de maní, pasta de maní.	20	X unidades/ fracción que corresponden
Bebidas sin alcohol carbonatadas o no (té, bebidas a base de soja y refrescos).	200 ml	1 taza/vaso
Polvo para preparar refrescos.	Cantidad Suficiente para preparar 200 ml	X cucharas de sopa
Galletitas dulces, con o sin relleno.	30	X unidades que correspondan
Brownies y alfajores.	40	X unidades que corresponden
Frutas abillantadas.	30	X unidades /cucharas que corresponden

Pan Dulce.	80	X unidades/rebanadas que corresponden
Tortas, budines con frutas.	60	X unidades/rebanadas que corresponden
Tortas, budines con relleno y/o coberturas.	60	X unidades/rebanadas que corresponden
Facturas, productos de pastelería, salados o dulces con relleno y/o cobertura.	40	X unidades que Corresponden
Productos para copetín a base de cereales y harinas, extruidos o no.	25	X taza
Mezcla para la preparación de rellenos, coberturas para tortas y helados y otros.	20	X cucharas de sopa que correspondan

TABLA VIII

SALSAS, ADEREZOS, CALDOS, SOPAS Y PLATOS PREPARADOS

Productos	Porción (g/ml)	Medidas Caseras
Caldo (carne, gallina, legumbres, etcétera) y polvos para sopa incluye (bori-bori, pirá caldo, soyo).	Cantidad suficiente para preparar 250 ml	X cucharas de sopa/ Fracción /unidades que correspondan
Ketchup y mostaza.	12	1 cuchara de sopa
Salsas a base de soja y/o vinagre.	X gramos que correspondan	1 cuchara de sopa
Salsas a base de productos lácteos	X gramos que correspondan	2 cucharas de sopa o caldos.
Polvos para preparar salsas.	Cantidad suficiente para preparar 2 cucharadas de sopa	X cucharas de sopa que correspondan
Miso.	20	1 cuchara de sopa

<b>Missoshiro.</b>	<b>Cantidad suficiente para preparar 200 ml</b>	<b>X cucharas de sopa que Correspondan</b>
<b>Extracto de soja.</b>	<b>30</b>	<b>2 cucharas de sopa</b>
<b>Platos preparados listos y semi-listos no incluidos en otros ítems de la tabla.</b>	<b>X gramos (máximo de 500 kcal)</b>	<b>X unidades/fracción que Corresponda</b>
<b>Condimentos preparados.</b>	<b>5 g</b>	<b>1 cuchara de té</b>

\* DONDE NO FIGURAN UNIDADES DE MEDIDA SE ENTIENDE QUE LOS VALORES SE EXPRESAN EN GRAMOS (g).