

Los requisitos estatales y federales para el etiquetado de alimentos pueden resultar confusos para los productores y procesadores de alimentos. Esta hoja informativa tiene como objetivo aclarar las regulaciones para los productos alimenticios más comúnmente vendidos por los productores y procesadores de alimentos de Kansas.

El Departamento de Agricultura de Kansas (KDA) es la agencia estatal responsable de la mayoría del etiquetado de alimentos. Dentro del departamento, la sección responsable depende del tipo de producto, como se indica a continuación. Tenga en cuenta que, además de los requisitos enumerados a continuación, los productos cárnicos¹, de aves de corral¹, lácteos² y alcohólicos³ deben cumplir con requisitos de etiquetado adicionales. Estas entidades gubernamentales estatales están dispuestas a responder preguntas sobre los requisitos de Kansas y federales y a revisar las pruebas de cumplimiento de las etiquetas antes de que se impriman.

1. Identidad del producto/Declaración de identidad

Qué es: El nombre común o habitual del alimento, si lo tiene. Tenga en cuenta que el nombre de algunos alimentos (como “mermelada de frutas”) está regulado federalmente en cuanto a lo que debe contener el producto para llevar ese nombre (el “estándar de identidad”⁴)

Dónde debe aparecer: En el Panel de Visualización Principal (PDP)⁵, que es el panel principal de la etiqueta.

Exenciones: No se requiere una identidad, en algunos casos, si el producto es fácilmente reconocible a través del envoltorio.

Otras notas: El nombre utilizado para identificar el producto no puede ser engañoso ni falaz.

2. Cantidad Neta (Cantidad)

Qué es: : una declaración precisa del peso, volumen o número de productos en el paquete, sin incluir el peso del paquete.

Generalmente, los sólidos se venden por peso y los líquidos por volumen. Las combinaciones de sólidos y líquidos (ej. sopa) se pueden vender por peso o volumen.

Ahora se requieren cantidades métricas (litros, gramos, etc.) en la mayoría de las etiquetas. Las unidades métricas pueden aparecer antes o después de la declaración habitual y deben declararse de acuerdo con la unidad mayor en números enteros.⁶

Por ejemplo: 1 libra (454 gramos) O 1 cuarto (946 ml)

Dónde debe aparecer: En el tercio inferior del panel de visualización principal (PDP, por sus siglas en inglés) (ver imagen en la parte inferior izquierda).

Otras notas: Algunos contenedores en un lote pueden estar por debajo del peso o la medida, pero el promedio debe corresponder con el valor establecido y la escasez (en cualquier contenedor) debe ser pequeña.

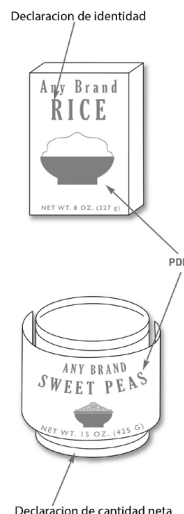
No se debe calificar una declaración de cantidad. No se permite “Libra gigante”, “Peso mínimo”, “Galón completo” o cualquier otro término que exagere la cantidad.

Si vende alimentos listos para comer, como los que se pueden comprar en un restaurante, se pueden vender a granel por peso, medida (litro, cuarto de galón, etc.) o cantidad (la cantidad incluye las raciones). Si se empaqueta como una sola ración, también se puede vender por peso, medida o cantidad. Si está envasado y es más de una ración, debe

| Tipo de Producto | Grupo responsable del KDA | Detalles para contactarlos |
|--|--|---|
| Productos de carne y carne de ave | El Programa de Carne y Carne de Aves | Carne y Carne de Aves: 785-564-6776 |
| Productos lácteos | El Programa de Inspección de Lácteos | Sección de Lácteos: 785-564-6700 |
| Todos los otros productos alimenticios | El Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento | Programa de Inocuidad Alimentaria Alojamiento: 785-564-6767 |

Requisitos Generales para Todos los Productos Alimenticios

Hay tres requisitos principales para el etiquetado de todos los productos vendidos por peso o medida líquida, que incluyen: 1) identidad del producto, 2) cantidad y 3) declaración de responsabilidad. Todos los productos que contienen dos o más ingredientes también deben estar etiquetados con una lista de ingredientes (ver el número 4, en la página 2).



venderse por peso o medida. Más información sobre los métodos de venta permitidos (peso, cantidad, medida, etc.) para frutas y verduras frescas está disponible en *Foods Sold Directly to Consumers in Kansas: Regulations and Food Safety Best Practices (Alimentos vendidos directamente los consumidores en Kansas: Regulaciones y mejores prácticas para la inocuidad alimentaria)* (www.bookstore.ksre.edu/pubs/MF3138.pdf), en español, www.bookstore.ksre.edu/pubs/MF3138S.pdf).

3. Declaración de Responsabilidad

Qué es: Nombre, dirección física⁷ y código postal del fabricante, envasador O distribuidor que se responsabiliza del producto (consulte la parte inferior de los Ejemplos A y B en la página 2).

Dónde debe aparecer: En el panel frontal O con los ingredientes en el panel informativo (panel lateral).

Otras notas: A menos que el nombre dado sea el fabricante real del producto, el nombre debe ir acompañado de una frase calificativa que indique la relación de la empresa con el producto.

Ejemplo: “Fabricado por _____” o “Distribuido por _____”

Nota: Las declaraciones de identidad, responsabilidad y cantidad pueden escribirse a mano si se cumplen los requisitos de tamaño de letra y la escritura es claramente legible.

4. Lista de Ingredientes

La información nutricional

Ejemplo A

Ingredients: Enriched flour (wheat flour, malted barley, niacin, reduced iron, thiamin mononitrate, riboflavin, folic acid), sugar, partially hydrogenated cottonseed oil, high fructose corn syrup, whey (milk), eggs, vanilla, natural and artificial flavoring, salt, leavening (sodium acid pyrophosphate, monocalcium phosphate), lecithin (soy), mono- and diglycerides.

Any Cookie Company
College Park, MD 20740

La información nutricional

Ejemplo B

Ingredients: Enriched flour (flour, malted barley, niacin, reduced iron, thiamin mononitrate, riboflavin, folic acid), sugar, partially hydrogenated cottonseed oil, high fructose corn syrup, whey, eggs, vanilla, natural and artificial flavoring, salt, leavening (sodium acid pyrophosphate, monocalcium phosphate), lecithin, mono- and diglycerides.

Contains: Wheat, Milk, Egg, and Soy.

Any Cookie Company
College Park, MD 20740

(1) Include the name of the food source in parenthesis following the common or usual name of the major food allergen in the list of ingredients in instances when the name of the food source of the major food allergen does not appear elsewhere in the ingredient statement for another allergenic ingredient.

(2) Place the word "Contains," followed by the name of the food source from which the major food allergen is derived, immediately after or adjacent to the list of ingredients, in a type size that is no smaller than that used for the ingredient list.

OR

Qué es: Listado de ingredientes en orden decreciente de predominio por peso (el de mayor peso primero, el de menor peso al final). Incluso deben enumerarse los ingredientes utilizados en cantidades mínimas.

La fuente alimentaria de los principales alérgenos⁸ debe figurar en (Ejemplo A) o junto a (Ejemplo B) la declaración de ingredientes.

Dónde debe aparecer: En el mismo panel de etiquetas que el nombre y la dirección del responsable.

Otras notas: Si el producto contiene un alimento procesado o estandarizado como ingrediente (como harina enriquecida — ver ejemplos arriba), entonces los ingredientes de ese alimento también deben aparecer entre paréntesis en la lista.

Etiquetas Nutricionales

Los procesadores de alimentos (no cárnicos) más grandes (que venden > \$50,000 de alimentos al año) están obligados legalmente a incluir Información Nutricional en las etiquetas de sus productos minoristas. Sin embargo, algunos minoristas / compradores pueden exigir Información Nutricional y es útil en la comercialización para los consumidores. La FDA actualizó los requisitos para la etiqueta de información nutricional en mayo de 2016 y luego extendió las fechas de cumplimiento⁹. Los fabricantes de alimentos cubiertos (no cárnicos) debían usar la nueva etiqueta antes del 1 de enero de 2021.

| Nutrition Facts | |
|-----------------------------------|------------|
| 8 servings per container | |
| Serving size 2/3 cup (55g) | |
| Amount per serving | |
| Calories | 230 |
| % Daily Value* | |
| Total Fat 8g | 10% |
| Saturated Fat 1g | 5% |
| Trans Fat 0g | |
| Cholesterol 0mg | 0% |
| Sodium 160mg | 7% |
| Total Carbohydrate 37g | 13% |
| Dietary Fiber 4g | 14% |
| Total Sugars 12g | |
| Includes 10g Added Sugars | 20% |
| Protein 3g | |
| Vitamin D 2mcg | 10% |
| Calcium 260mg | 20% |
| Iron 8mg | 45% |
| Potassium 235mg | 6% |

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Para los productos cárnicos y avícolas, los grandes procesadores de carne¹⁰ deben incluir la Información Nutricional en la etiqueta de todos los productos con dos o más ingredientes, así como en todos los productos de carne molida. A partir de marzo de 2012, **todos** los procesadores de carne, independientemente de su tamaño, que vendan a los consumidores (en lugar de a las instituciones) deben proporcionar información nutricional de los cortes principales¹¹ de carnes de un solo ingrediente, ya sea en la etiqueta o en el punto de compra.

Qué es: Etiqueta de “Información Nutricional” que enumera el tamaño de la porción, las calorías y los nutrientes clave (vea la imagen de ejemplo a la derecha).

Dónde debe aparecer: En el mismo panel de etiquetas que la lista de ingredientes y el nombre y dirección del fabricante, emparador o distribuidor.

Exenciones: Están exentas las pequeñas empresas que venden menos de \$50,000 de alimentos (no cárnicos) al año.

También están exentas las empresas que emplean menos de 10 trabajadores equivalentes a trabajadores de tiempo completo y ventas anuales de menos de 10,000 unidades totales de cualquier producto alimenticio¹². Las empresas de carne con <500 empleados y <\$100,000 de productos cárnicos procesados por año están exentas de los requisitos de etiquetado de información nutricional de la carne.

Nota: Si alguna empresa hace una declaración nutricional o de salud en la etiqueta o si la comida está fortificada o es para alimentos para bebés, se requiere un etiquetado nutricional.

Otras Notas: El Laboratorio de Alimentos con Valor Agregado de Kansas¹³ puede generar el panel de Información Nutricional por una tarifa nominal. El programa de Extensión de la Ciencia de la Carne de KSU

puede desarrollar etiquetas de productos para productos cárnicos y avícolas. Puede encontrar más información sobre esos servicios en www.asi.k-state.edu/research-and-extension/meat-science/value-added/index.html.

La Ley de Educación y Etiquetado Nutricional (1990) que regula la Información Nutricional también autoriza el uso de contenido nutricional y declaraciones de propiedades saludables muy específicas y aprobadas por la FDA, como "bajo en grasas"¹⁴.

Artículos sin Regulación

Las regulaciones gubernamentales no requieren que los siguientes artículos estén en las etiquetas de los alimentos, pero los productores pueden optar por incluirlos si así lo solicita un comprador o con fines de mercadeo.

1. Códigos de barras (UPC)

Qué es: El código de barras, o código universal de producto (UPC por sus siglas en inglés), proporciona información sobre la identidad, el tamaño, el precio y otros datos necesarios del producto. El minorista puede proporcionarle el UPC si se lo solicita.

Dónde debe aparecer: En cualquier parte del paquete, excepto que NO debe aparecer entre las etiquetas requeridas en el panel de información (es decir, entre la Información Nutricional y la Declaración de Ingredientes).

Exenciones: NO es un requisito reglamentario. Sin embargo, puede ser requerido por un minorista / distribuidor, particularmente en tiendas más grandes.

Otras notas: Los números UPC se pueden comprar en una empresa llamada GS1 (www.gs1us.org). La tarifa anual por el código de barras se basa en la cantidad de productos y las ventas brutas.

Si no planea vender a tiendas que requieren códigos GS1 pero aún así desea un código de barras, también puede usar códigos de barras con descuento, como los de www.nationwidebarcode.com. El Departamento de Agricultura de Kansas, a través de su programa "De la Tierra de Kansas", ofrece a sus miembros el beneficio de obtener códigos de barras UPC, <https://www.fromthelandofkansas.com/>

2. Temas de Etiquetado como Orgánico, Natural y Otros

Orgánico: Si los productos están etiquetados con certificado orgánico, la prueba de esa certificación debe estar archivada en la oficina estatal correspondiente que regula el etiquetado de ese producto.

Para obtener más información sobre cómo obtener la certificación orgánica para poner en la etiqueta de sus alimentos, incluyendo un programa de costos compartidos para productos orgánicos, visite el sitio web del Departamento de Agricultura de Kansas: <https://www.agriculture.ks.gov/public-resources/grants-cost-share-programs/organic-cost-share-program>

Natural: El Departamento de Agricultura de EE. UU. tiene una definición específica de "natural" para el

procesamiento de carnes y aves. Más información sobre este y otros términos de etiquetado de la carne está disponible en: https://bookstore.ksre.ksu.edu/item/meat-product-labeling-and-marketing-what-do-all-those-words-really-mean_MF3209

La FDA no tiene una definición específica de "natural". Sin embargo, la FDA no se ha opuesto a su uso si el alimento no contiene colorantes, sabores artificiales o sustancias sintéticas añadidas. Para obtener más información: www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm456090.htm

Otra información sobre el etiquetado de alimentos, incluyendo libres de gluten, "frescos", con ácidos grasos trans y reclamos de salud: www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm2006864.htm

Para más información

¿Qué hay en una etiqueta de alimentos? https://bookstore.ksre.ksu.edu/item/whats-on-a-food-label_L883

Documento de la FDA "Guía para la Industria: Una Guía para el Etiquetado de Alimentos" (actualizada en enero de 2013): fda.gov/food/food-labeling-nutrition/questions-and-answers-health-claims-food-labeling

Referencias

¹Más información sobre los requisitos para el etiquetado de carnes y aves de corral está disponible en el Programa de Inspección de Carne y Aves del Departamento de Agricultura: <https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/meat-poultry-inspection>

²Más información está disponible en el Programa de Inspección de Lácteos del Departamento de Agricultura: <https://www.agriculture.ks.gov/divisions-programs/dairy-and-feed-safety>

³Más información está disponible en la División de Control de Bebidas Alcohólicas de Kansas: www.ksrevenue.org/abc.html

⁴Ejemplos y más información en: <https://www.fda.gov/food/nutrition-food-labeling-and-critical-foods/standards-identity-food>

⁵La PDP es la porción de la etiqueta del paquete que es más probable que el consumidor vea al momento de la compra.

⁶Unidad mayor en números enteros. — El etiquetado del paquete debe indicarse en términos de la unidad mayor de peso o medida en números enteros y el resto indicarse de la siguiente manera:

(a) Unidades SI. — en fracciones decimales de la mayor unidad en números enteros.

(b) Unidades pulgada-libra.

1. En fracciones comunes o decimales de dicha unidad mayor en números enteros; o
2. En la siguiente unidad o unidades más pequeñas en números enteros con cualquier resto adicional en términos de fracciones comunes o decimales de la unidad más pequeña presente en la declaración de cantidad.

⁷Tenga en cuenta que un sitio web o un número de teléfono no son adecuados para la dirección. Si la dirección física de la empresa está disponible en un "directorio local", que incluye una búsqueda web que proporcionará la dirección física, entonces solo se requiere la ciudad y el código postal en la etiqueta.

⁸Las nueve principales fuentes alimentarias de alérgenos son: la leche (caseinato, lactoalbúmina, suero de leche, etc.), los huevos, el pescado (anchoa, bagre, pez espada, etc.), los mariscos crustáceos (cangrejo, langosta, camarón, etc.), las nueces de árbol (nueces de nogal, almendras, pecanas, etc.), el trigo, el maní, el sésamo y la soja. Más información está disponible en: www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/food-allergies

⁹Más información está disponible en: <https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/changes-nutrition-facts-label>

¹⁰Las empresas con <500 empleados y <\$100,000 de productos cárnicos procesados por año están exentas. Ver 9 CFR.317.400 a1ii para conocer las regulaciones federales sobre la carne y 9CFR381.500 a1ii para las aves. Más información está disponible en la pág. 24 de: https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-03/FPLIC_2a_Labeling.pdf

¹¹La lista de los cortes principales está disponible en este sitio web: <https://animalscience.unl.edu/meat-cut-identification/>

¹²<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/small-business-nutrition-labeling-exemption-guidance>

¹³Más información sobre los servicios que KVAFL presta a empresas e individuos en Kansas está disponible en: www.ksre.ksu.edu/kvafl

¹⁴Más información sobre estas declaraciones está disponible en: <https://www.asi.k-state.edu/research/meat-science/value-added/>

Preparado por:

Karen Blakeslee, Asociada de Extensión, Departamento de Ciencia de Granos y Alimentos, Universidad Estatal de Kansas

Hoja informativa actualizada por:

Adam Inman, Programa de Inocuidad Alimentaria y Alojamiento del Departamento de Agricultura de Kansas

Loren Minnich, División de Pesas y Medidas del Departamento de Agricultura de Kansas

Elizabeth Boyle, Ph.D, Profesora de la Universidad Estatal de Kansas y Especialista de Extensión en Ciencias de la Carne

Adam Minto, Estudiante de Pregrado, Departamento de Ciencia de Granos y Alimentos, Universidad Estatal de Kansas

Las publicaciones de K-State están disponibles en la página web www.ksre.ksu.edu. La fecha indicada es la de la publicación o de la última revisión. El contenido de esta publicación puede ser reproducido libremente con fines educativos. Todos los demás derechos están reservados. En cada caso, acredite Karen Blakeslee, *Etiquetado de Alimentos para Productores y Procesadores de Alimentos de Kansas*, Kansas State University, Mayo 2026.

Emitido para promover el trabajo de Extensión Cooperativa, actos del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, el director de Extension, Kansas State University, los Consejos de Extensión del Condado, los Distritos de Extensión. Kansas State University es un empleador con igualdad de oportunidades.

Esta publicación estará disponible en un formato alternativo accesible o en otros idiomas que no sean el inglés, previa solicitud. Para solicitar servicios de traducción, póngase en contacto con ksrenews@ksu.edu.