

# NOVAS REGRAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS

Os rótulos e embalagens desempenham um papel importante na comunicação entre marcas e consumidores.

## QUAL A IMPORTÂNCIA DOS RÓTULOS?

- Identificar os ingredientes e nutrientes do produto;
- Informar o registro conforme legislação;
- Dar uma identidade visual ao produto, transmitindo os valores da empresa.

## A normalização dos rótulos e embalagens proporciona:

- ✓ melhores condições de alimentação;
- ✓ informação adequada e correta;
- ✓ melhor formulação dos alimentos;
- ✓ maior competitividade entre empresas na fabricação de produtos mais saudáveis.

## Os alimentos embalados devem apresentar as quantidades de:

- valor energético;
- carboidratos totais (açúcares totais e açúcares adicionados);
- proteínas;
- lipídios (gorduras totais saturadas e trans);
- fibras alimentares;
- sódio.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: número de porções

Porção: \_\_\_\_\_ g ou ml (medida caseira)

|                          | 100 g | 000 g | %V.D.* |
|--------------------------|-------|-------|--------|
| Valor Energético (kcal)  |       |       |        |
| Carboidratos totais (g)  |       |       |        |
| Açúcares totais (g)      |       |       |        |
| Açúcares adicionados (g) |       |       |        |
| Proteínas (g)            |       |       |        |
| Gorduras Totais (g)      |       |       |        |
| Gorduras Saturadas (g)   |       |       |        |
| Gorduras Trans (g)       |       |       |        |
| Fibra Alimentar (g)      |       |       |        |
| Sódio (mg)               |       |       |        |

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## O QUE DEVE APARECER NOS RÓTULOS?

- ✓ Nome do produto
- ✓ Lista de ingredientes utilizados
- ✓ Prazo de validade do produto
- ✓ Lote do produto
- ✓ Peso do produto
- ✓ Identificação de origem do produto
- ✓ SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) da empresa
- ✓ Modo de preparo do produto pelo cliente
- ✓ Melhor forma de armazenar e conservar o produto (tempo/temperatura)

## ! PONTO DE ATENÇÃO!

Recomenda-se as consultorias técnicas para a correta confecção dos rótulos, visto que o assunto é muito específico e a adequação às novas regras de rotulagem é necessária:

- ✓ Design de embalagens
- ✓ Design de rótulos e aplicações de elementos gráficos na embalagem
- ✓ Rotulagem de alimentos e informação nutricional

## O que é norma agora?

- Incluir o número de porções por embalagem;
- Informar peso em gramas e a medida caseira da porção;
- Incluir percentual de valores diários fornecidos pela porção;
- Informar quantidade recomendada de consumo do alimento.