



¿Qué te dice la etiqueta de un chocolate?

- El cacao y el chocolate cuenta con su propia norma de etiquetado.
- Se denomina “sabor chocolate” cuando tiene más del 5% de grasa vegetal.
- Es importante identificar las cantidades de cacao y azúcar con las que se elaboró.

Ciudad de México a 24 de julio de 2019. En México contamos con normas oficiales que regulan la producción y distribución de alimentos y bebidas. Pero, ¿sabías que el cacao, el chocolate y los productos derivados de estos cuentan con su propia norma? La NOM-186SSA1/SCFI-2013 es la que garantiza al consumidor que está adquiriendo un chocolate genuino y la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 rige el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

Sophie Vanderbecken, fundadora de la chocolatería Le Caméléon, señala que lo más importante es identificar en el empaque la lista de ingredientes y el tipo de chocolate que se va a consumir: este puede ser amargo, con leche, blanco, de mesa etc. Cada denominación tiene sus especificaciones. Es importante señalar que el producto no puede contener más del 5% de grasa vegetal, de lo contrario será denominado como “sabor chocolate” o “sucedáneo”.

Otro punto a destacar es que en la etiqueta frontal deben visualizarse el contenido neto y la proporción de ingesta diaria recomendada como grasas, azúcar y sodio. Los ingredientes extras que contiene, como especias, flores o frutos secos se deben indicar en la parte trasera del empaque.

Si bien los elementos mencionados no determinan la calidad del chocolate, es necesario tomarlos en cuenta para identificar que no contenga ingredientes que

puedan ser dañinos para su salud y desde luego, para tener más consciencia sobre lo que se está consumiendo.

Del 29 al 31 de agosto en el WTC de la Ciudad de México Salón Chocolate y Cacao ofrecerá materias primas, tecnología de elaboración y maquinaria; las tendencias del mercado actual y el proceso del cacao hasta su transformación en chocolate y bombonería.

Acerca de Salón Chocolate y Cacao

La octava edición de Salón Chocolate y Cacao se realizará del 29 al 31 de agosto de 2019 en las instalaciones del WTC de la Ciudad de México.

Este es un evento que cuenta con 8 años de experiencia promoviendo la cultura y consumo del chocolate y cacao en México. Encontrará materias primas, tecnología de elaboración; conocerá las tendencias del mercado actual. Desde el cacao hasta su transformación en chocolate y bombonería.

Para mayor información visita la página: <https://www.salonchocolate.mx/>

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

Contacto de prensa

Claudia Orozco
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones
corozco@tradex.com.mx
Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322