

INFORME DE RESULTADOS
TABLA NUTRIMENTAL EN ALIMENTOS CONFORME A
MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Revisión: AR881-TS-07
Hoja 1 de 3

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

* Nombre del Solicitante	Luis Antño Corona Gallegos	* Nombre de la Empresa	Tres de Cacao, Chocolate Artesanal de Tlacolula, SA de CV
* Dirección	Adalberto J Acevedo Num 21	* Ciudad o Localidad	Tlacolula de Matamoros
* Estado	Oaxaca	* Código Postal	70400
* Teléfono	7821173177	* Ext	SD
		* Correo Electrónico	tresdecacao@gmail.com

Agrolab Agrolab

INFORMACIÓN DE FACTURACIÓN

* Razón social	Tres de Cacao, Chocolate Artesanal de Tlacolula, SA de CV	* RFC	TCC210513BY7
* Domicilio Fiscal	Adalberto J Acevedo Num 21	* Ciudad o Localidad	Tlacolula de Matamoros
* Estado	Oaxaca	* Código Postal	70400
* Teléfono	7821173177	* Ext	SD
		* Correo Electrónico	tresdecacao@gmail.com

Agrolab Agrolab

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Orden de trabajo	16892	* Nombre del Productor	Tres de Cacao, Chocolate Artesanal de Tlacolula SA de CV	* Tipo de Muestra (Nombre)	Chocolate Especial
		* Lugar de Muestreo	Planta Procesadora		
Registro de Lab	TN051-22-273	* Ciudad	SD	* Nombre de Quien Toma la Muestra	Cliente
		* Estado	SD	* Destino Comercial	Mercado Nacional, Mercado Extranjero
Fecha de Recepción	2022-04-05	* Uso Comercial	Humano	* Puerto o Aduana de Entrada y Salida	SD
Fecha de Reporte	2022-04-15	* Presentación de Muestra	Frasco	* Destino Final del Producto	USA
Fecha de Ejecución	2022-04-05	* Método de Muestreo	Aleatorio	* Cantidad de Muestra (peso o volumen)	500 G
* Fecha y Hora de Muestreo	2022-03-29; 17:00 Hrs	* Fecha de Fabricación	29 de Marzo 2022	Temperatura de la Muestra (indicado por el laboratorio Agrolab)	14.0 °C
* Fecha de Caducidad	1 Año				
* Observaciones	Código de Muestra o No. de Lote: CE02.				

Se exceptúan los sellos "Exceso grasas saturadas" con base al inciso b) de la primera fase de "Modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010" que indica: "Si se agregan grasas, se deberán evaluar grasas saturadas, grasas trans y calorías". El cliente informa que no se añaden grasas. Los sellos de "exceso calorías" y "exceso azúcares" se evalúan con base al inciso a) de la primera fase de "Modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010" que indica: "Si se agregan azúcares añadidos, se deberán evaluar azúcares y calorías".

Agrolab Agrolab

Declaración Nutricional	
Tamaño de porción	100 g
Cantidad por porción	Valor Diario
Contenido energético	500 kcal
	2072 kj
Grasas totales	28 g
Grasa saturada	17 g
Grasa trans	0 mg
Sodio	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	54 g
Azúcares	53 g
Azúcares añadidos	53 g
Fibra dietética	8 g
Proteínas	8 g



Tipo de alimento	Energía kcal	Azúcares %	Grasas saturadas %	Grasas trans %	Sodio mg
SÓLIDO	495.56 kcal	42.57 %	30.11%	0.00%	0 mg



INFORME DE RESULTADOS
TABLA NUTRIMENTAL EN ALIMENTOS CONFORME A
MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Revisión: AR881-TS-07
Hoja 2 de 3

* Nombre del Solicitante **Luis Antonio Corona Gallegos**

❖ Tipo de Muestra (Nombre) Chocolate Especial

* Nombre de la Empresa **Tres de Cacao. Chocolate Artesanal de Tlacolula. SA de CV**

Registro de Lab TN051-22-273

* Nombre del Productor **Tres de Cacao, Chocolate Artesanal de Tlacolula SA de CV**

Fecha de Reporte 2022-04-15

Se hace del conocimiento al cliente los siguientes puntos que indica la MODIFICACIÓN a la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 aplicables para exceptuar de sellos:

4.1.4. Bis La etiqueta de los productos preenvasados que no contengan los sellos y leyendas precautorias, puede declararlo únicamente de forma escrita mediante la frase "Este producto no contiene sellos ni leyendas" y no debe utilizar elementos gráficos o descriptivos alusivos a los mismos.

PRIMERA FASE. Del 1 de octubre de 2020 al 30 de septiembre de 2023 (3 AÑOS), el cálculo y evaluación de la información nutrimental complementaria se realizará con los siguientes criterios y valores:

1.- Nutrimientos críticos añadidos al alimento o bebida no alcohólica preenvasado:

- a) Si se agregan azúcares añadidos, se deberán evaluar azúcares y calorías
- b) Si se agregan grasas, se deberán evaluar grasas saturadas, grasas trans y calorías
- c) Si se agrega sodio, sólo se deberá evaluar sodio.

2.- Perfiles Nutrimientales Primera Fase.

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100 g de	≥ 275 kcal totales	≥ 10 % del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 350 mg
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 10 kcal de azúcares libres	Se exceptúan de sellos las bebidas con <10 kcal de azúcares libres			Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

4222 a 42222 ...

4.2.2.2.3 Se deben declarar todos aquellos ingredientes o aditivos que pueden causar hipersensibilidad, intolerancia o alergia, de conformidad con los ordenamientos jurídicos correspondientes.

- a) Los siguientes alimentos e ingredientes pueden causar hipersensibilidad y deben declararse siempre:
- ☐ Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). Se exceptúan: jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa), maltodextrinas a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada.
 - ☐ Huevos, sus productos y sus derivados.
 - ☐ Crustáceos y sus productos.
 - ☐ Pescado y sus productos. Se exceptúan: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas, aromatizantes o preparados de carotenoides.
 - ☐ Moluscos y sus productos.
 - ☐ Cacahuate y sus productos.
 - ☐ Soya y sus productos. Se exceptúan: aceite y grasa de soya totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados, d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soya; fitoesteroles y ésteres de fitoesteroles derivados de aceites vegetales de soya; ésteres de fitoestanol derivados de fitoesteroles de aceite de soya.
 - ☐ Leche, productos de la leche y derivados lácteos (lactosa incluida). Se exceptúa el lactitol.
 - ☐ Nueces de árboles y sus productos derivados, tales como las almendras (*Prunus amygdalus*) y nueces (especies del género *Juglans*), pero se aplica de modo general a todas las nueces producidas por árboles, incluidas las avellanas (*Corylus spp.*), pecanas (*Carya illinoensis*), nuez del Brasil (*Bertholletia excelsa*), nuez de la india (*Anacardium occidentale*), castañas (*Castanea spp.*), nuez de macadamia (*Macadamia spp.*).

4.5.2.3 Quedan exceptuados de incluir la declaración nutrimental los productos siguientes, siempre y cuando no incluyan alguna declaración de propiedades nutrimentales o saludables:

- i. productos que incluyan un solo ingrediente;
- ii. hierbas, especias o mezcla de ellas;
- iii. extractos de café, granos de café enteros o molidos descafeinados o no y que no contengan ingredientes añadidos diferentes a aromas;
- iv. infusiones de hierbas, té descafeinado o no, instantáneo y/o soluble que no contengan ingredientes añadidos;
- v. vinagres fermentados y sucedáneos;
- vi. agua para consumo humano y agua mineral natural; y
- vii. los productos en que la superficie más amplia sea inferior a 78 centímetros cuadrados, siempre que incluyan un número telefónico o página Web en la que el consumidor pueda obtener información sobre la declaración nutricional. Por lo tanto, la declaración nutricional no es requerida para los productos que cumplan con los requisitos de tamaño establecidos en el artículo 10 de la Ley.
- La declaración nutricional debe estar disponible en (indicar página Web o número telefónico de atención a clientes) o leyendas análogas. En este caso, los productos no deben incluir alguna declaración de propiedades en el producto mismo, sino en la etiqueta o su publicidad.

Perfiles nutrimentales para la declaración nutrimental complementaria (fase 1). MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Puntos adicionales para la declaración nutricional complementaria (Anexo 3): MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-031-SO/ISSA1-2010:					
	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10 % del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 350 mg
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 10 kcal de azúcares libres	Se exceptúan de sellos las bebidas con <10 kcal de azúcares libres			Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

Parámetros de redondeo. MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCE/SSA1-2010.

Nutrimento	Parámetro de redondeo
Contenido energético o calorías	< 5 kcal-reportar 0 < 50 kcal-exresar en múltiplos de 5 kcal > 50 kcal-exresar en múltiplos de 10 kcal
Proteína	< 0.5 g-reportar 0 < 1 g-reportar "contiene menos de 1 g" o "menos de 1 g" o > 1 g redondear al entero más cercano
Grasas totales y sus componentes	< 0.5 g-reportar 0 < 5 g-exresar en múltiplos de 0.5 g > 5 g-redondear al entero más cercano
Grasa trans y colesterol	< 2 mg-reportar 0 2 a 5 mg-reportar "menos de 5 mg" > 5 mg-exresar en múltiplos de 5 mg
Hidratos de carbono y sus componentes Fibra dietética	< 0.5 g – reportar 0 < 1 g-reportar "contiene menos de 1 g" o "menos de 1 g" > 1 g redondear al entero más cercano
Sodio	< 5 mg-reportar 0 5 mg a 140 mg – expresar en múltiplos de 5 mg > 140 mg – expresar en múltiplos de 10 mg
Vitaminas y minerales	Expresar en porcentaje del VNR < 5 % del VNR- no se reporta 5% a 10 % del VNR-exresar en múltiplos de 2 % > 10 % a 50 % del VNR-exresar en múltiplos de 5% > 50 % de VNR-exresar en múltiplos de 10 %



INFORME DE RESULTADOS
TABLA NUTRIMENTAL EN ALIMENTOS CONFORME A
MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Revisión: AR881-TS-07
Hoja 3 de 3

✱ Nombre del Solicitante	Luis Antonio Corona Gallegos	✱ Tipo de Muestra (Nombre)	Chocolate Especial
✱ Nombre de la Empresa	Tres de Cacao, Chocolate Artesanal de Tlacolula, SA de CV	Registro de Lab	TN051-22-273
✱ Nombre del Productor	Tres de Cacao, Chocolate Artesanal de Tlacolula SA de CV	Fecha de Reporte	2022-04-15

Agrolab Agrolab

RESULTADO DE ANÁLISIS			
Determinación	Método utilizado	Resultado	Resultado (Porcentaje %)
Proteína	NMX-608-NORMEX-2011	7.79%	7.79%
Cenizas	NMX-F-607-NORMEX-2013	1.73%	1.73%
Grasa	NMX-F-615-NORMEX-2018	27.60%	27.60%
Otras grasas ¹	Cálculo matemático basado en MODIFICACIÓN A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010	11.02%	11.02%
Ácidos Grasos: Grasa saturada	Método Interno AOAC Official Method 2012.13 Determination of Labeled Fatty	16.58%	16.58%
Ácidos Grasos: Grasa monoinsaturada	Método Interno AOAC Official Method 2012.13 Determination of Labeled Fatty	9.04%	9.04%
Ácidos Grasos: Grasa poliinsaturada	Método Interno AOAC Official Method 2012.13 Determination of Labeled Fatty	1.10%	1.10%
Ácidos Grasos: Grasa trans	Método Interno AOAC Official Method 2012.13 Determination of Labeled Fatty	0.00%	0.00%
Fibra dietética total	Método interno Basado en Norma Oficial Mexicana. NOM-086-SSA1-1994, Bienes Y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	8.07%	8.07%
Azúcares: Fructosa, Glucosa, Sacarosa, Maltosa y Lactosa ⁵	Método Interno Basado en nota de aplicación Agilent Zorbax Carbohydrate Analysis Column, 2015. Carrez clarification millipore, 2013.	527356.44 mg/kg	52.74%
Azúcares añadidos ^{1,2}	Cálculo matemático obtenido apartir de % Azúcares	- - -	52.74%
Contenido energético (kcal) ¹	Cálculo matemático basado en MODIFICACIÓN A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010	495.56 kcal	- - -
Contenido energético (kJ) ¹	Cálculo matemático basado en MODIFICACIÓN A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010	2071.63 kJ	- - -
Carbohidratos totales ¹	Cálculo matemático basado en MODIFICACIÓN A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010	62.07%	62.07%
Carbohidratos disponibles ¹	Cálculo matemático basado en MODIFICACIÓN A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010	54.00%	54.00%
Sodio (Na) ^{4,5}	Método Interno basado en EPA 6010C	0.00 mg/kg	0.00%
Humedad	NOM-116-SSA1-1994	0.81%	0.81%

INFORMACIÓN ADICIONAL Y COMPLEMENTARIA

Información general

- Para dudas o aclaraciones sobre sus resultados, el solicitante tiene un plazo de 5 días hábiles a partir de la fecha de emisión de resultados**
- Las muestras podrán ser desechadas a los 5 días después de la emisión de resultados**, únicamente las muestras para análisis microbiológico serán desechadas 24 h después de ser recibidas.
- La información inscrita en el presente "Informe de resultados de análisis" se trata con estricto apego al aviso de privacidad de Análisis Técnicos S.A. de C.V. acatando a los artículos tercero transitorio, 16 y 17 de la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, con la finalidad de regular su tratamiento legítimo, controlado e informado, a efecto de garantizar la privacidad y el derecho a la autodeterminación informativa de las personas.
- Análisis Técnicos S.A. de C.V. no está acreditado en muestreo.
- Análisis Técnicos SA de CV es responsable única y exclusivamente de los resultados emitidos sobre la cantidad de muestra recibida en nuestras instalaciones bajo las condiciones enviadas por el cliente y de acuerdo con la información establecida en su solicitud de análisis respectiva. Análisis Técnicos SA de CV No se hace responsable de la representatividad del resultado para el total del producto, lote o producción.
- La muestra se recibió en condiciones para su análisis.
- El presente informe de resultados no será válido si presenta raspaduras, tachaduras o enmendaduras.
- Análisis Técnicos S.A. de C.V. no se hace responsable por el destino comercial o final que se le de al producto.
- Análisis Técnicos S.A. de C.V. se encuentra Autorizado ante Cofepris en las determinaciones de Proteína, Cenizas, Ácidos Grasos, Humedad con número de autorización TA-02-22
- ✱ Información proporcionada por el cliente mediante la solicitud de análisis AR6-AC.

Observaciones

- Con el Método Kjeldahl se cuantifica el nitrógeno contenido en la muestra, el cual se multiplica por un factor de conversión de 6.25 para convertir el nitrógeno a % de proteína de acuerdo a la NMX-F-608-NORMEX-2011.
- La MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (punto 4.5.2.4.16) no establece aplicar los parámetros de redondeo el contenido energético expresado en kilojoules (kJ).
- La regla de decisión no incluye la incertidumbre.
- Se entiende por extracto etéreo, la determinación del % grasas y aceites de procedencia animal y vegetal
- ¹ Determinación no declarada dentro del alcance acreditado.
- *** La emisión del resultados, contempla el informe final destinado a ser enviado al cliente (PDF).
- ⁵ El método acreditado es Método Interno basado en EPA 6010C; Este método incluye el cálculo de la concentración de Na, K, Ca y Fe en mg/kg ó mg/L (ppm). ⁵ La conversión de mg/kg a % es un cálculo matemático fuera del alcance acreditado
- ⁶ Determinación calculada a partir de métodos declarados en el alcance acreditado ema:
% otras grasas a partir de % grasa y % grasa saturada
Contenido energético (kcal) a partir de % proteína, % grasa y % carbohidratos disponibles
Contenido energético (kJ) a partir de % proteína, % grasa y % carbohidratos disponibles
% Carbohidratos totales a partir % proteína, % grasa, % humedad y % cenizas
% Carbohidratos disponibles a partir % fibra dietaria y % carbohidratos totales
% Azúcares añadidos a partir % de azúcares
- ⁹ El valor de azúcares añadidos, se calcula a partir del resultado de azúcares totales y consultando fuentes bibliográficas de acuerdo a la naturaleza de la muestra. Fuente bibliográfica:
- El formato de la etiqueta nutrimental de este informe de resultados es ilustrativo. Su impresión y reproducción es responsabilidad del cliente.
- Se entiende por sellos como elemento gráfico en forma de octágono negro con un contorno blanco y con las especificaciones descritas en el Apéndice A (normativo), usado en el sistema de etiquetado frontal. Ver punto 3.45 de MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- El mensaje contenido en los sellos "EXCESO CALORÍAS", "EXCESO AZÚCARES", "EXCESO GRASAS SATURADAS", "EXCESO GRASAS TRANS", "EXCESO SODIO" se estipula empleando la información de la Tabla 6 de MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para 100 g de producto sólido o 100 mL de producto líquido.

Glosario

SD: Sin dato
ND: No determinado
ppm: partes por millón (mg/Kg)
ppb: partes por billón (µg/Kg)

Autoriza



Q.A. Julio Cesar Espinosa Hernández
Analista de Alimentos



Dr. Adrián Rojas Ávila
Jefe de Laboratorio



L.F. Aroht Reyes Pérez
Analista de Metales Pesados



Km 7, Carr Pachuca-Actopan, Pachuca Hidalgo C.P. 42088
Tel 01 771 7132801 Fax 01 771 71 382 55
Info@agrolab.com.mx

DOCUMENTO
CONTROLADO
ISO/IEC 17025:2017

Este formato de interpretación está protegido y registrado ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Se prohíbe su reproducción total o parcial, para ello se requiere la autorización expresa del titular de los derechos de propiedad intelectual.