

MONITOREO DEL CONTENIDO DE GRASAS TRANS EN LOS PRODUCTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS DE ARGENTINA 2022

INTRODUCCIÓN

La Organización Mundial de la Salud (OMS) advierte que, a nivel mundial, más de 500.000 muertes cada año se deben al consumo excesivo de ácidos grasos trans producidos industrialmente (AGT-PI) (1). La evidencia sostiene que AGT-PI no tienen ningún beneficio para la salud, no son esenciales y no se requieren para ninguna función biológica en el organismo. Estas grasas son producidas a través de la hidrogenación de aceites, creando aceites parcialmente hidrogenados (APH) que aumentan la solidez y estabilidad de la grasa.

Es por eso que entre el año 2018 y 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), difundieron los nuevos estándares que recomiendan por un lado eliminar o reducir el contenido de las grasas trans de origen industrial a un máximo del 2% del contenido total de grasas en todos los productos alimenticios; y, por otro lado, sugieren prohibir los aceites parcialmente hidrogenados (2).

En Argentina, la Ley N° 18.284, Artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino (CAA) establece que: "El contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos no debe ser mayor a 2% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y a 5% del total de grasas en el resto de los alimentos" (3). La fecha límite para que las industrias cumplan con esta restricción venció en el 2012 para los aceites y margarinas y en diciembre del 2014 para el resto de los alimentos.

Con el fin de aclarar la redacción de la norma y evitar vacíos legales, en 2018 se solicitó una modificación, la cual fue aprobada en agosto de 2019 por el CONAL (Acta 126, 20 de marzo de 2019). Recién en enero de 2021, el Boletín Jurídico de la Nación publicó una resolución conjunta de la Secretaría de Calidad Sanitaria y la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional. El nuevo artículo establece que "el contenido de AGT producidos industrialmente (AGTI) en los alimentos no debe superar el 2 % de la grasa total en el aceite vegetal y las margarinas destinadas al consumo directo y el 5 % de la grasa total en el resto de alimentos, incluidos los que se utilizan como materias primas e ingredientes"(4). Este artículo entró en vigor en enero de 2022.

Adicionalmente, en el año 2022 Argentina aprobó una nueva actualización de la medida, donde se contemplan los estándares recomendados por los organismos internacionales. La iniciativa establece los siguientes plazos: 2 años para adecuar a los alimentos al límite del 2% establecido de AGT-PI, 3 años para adecuar los ingredientes y materias primas al mismo límite y 4 años para eliminar el uso de APH. **Es importante destacar que estos plazos comienzan a correr una vez que la modificación del art 155 tris sea publicada en el Boletín Oficial, lo cual está pendiente ya que aún se encuentra en trámite administrativo. Resta que el Poder Ejecutivo publique la resolución para efectivizar la medida.**

Desde el año 2013 desde la Fundación Interamericana del Corazón Argentina (FIC Argentina) se realizan monitoreos constantes de productos envasados para conocer el contenido de AGT-PI en los alimentos procesados de Argentina y monitorear en el tiempo la implementación de la legislación vigente (5–7)

En el presente trabajo se realizó un relevamiento transversal y sistemático sobre el contenido de grasas trans de alimentos procesados en Argentina según la información aportada por la tabla de información nutricional y la lista de ingredientes. Este estudio formó parte de un proyecto de investigación multicéntrico que incluye a Argentina, Costa Rica, Panamá y Perú y que fue financiado por la Organización Panamericana de la Salud.

METODOLOGÍA

Para la recolección e ingreso de datos se utilizó la aplicación FLIP-LAC desarrollada por la Universidad de Toronto. La recolección de datos, que tuvo lugar en dos cadenas líderes de supermercados(8) de la Ciudad de Buenos Aires, se realizó en el mes de marzo de 2022.

Para analizar el contenido de grasas trans de los alimentos procesados de Argentina se realizó una clasificación de los alimentos en grupos y categorías previamente establecidos. Los grupos de alimentos incluyen el conjunto de alimentos que utilizan la misma materia prima y los mismos procesos de fabricación (Por ejemplo: carnes, productos panificados, etc). Las categorías de alimentos incluyen los productos que pertenecen al mismo grupo de alimentos y comparten no solo la misma materia prima sino también el mismo proceso de fabricación (Por ejemplo, dentro del grupo de productos panificados diferentes categorías:

pan, galletitas, etc). Para llevar adelante este análisis se consideró la información nutricional del alimento por cada 100 g de producto listo para consumir.

Se incluyeron productos pertenecientes a 19 grupos de alimentos: panes y productos de panadería, cereales y derivados, comidas rápidas, lácteos, aceites comestibles y emulsiones de aceites, pescados y derivados, carnes y derivados, snacks y aperitivos, salsas y productos untables, bebidas no alcohólicas, conservas de frutas y verduras, chocolates, helados, condimentos, golosinas, dulces para untar, edulcorantes artificiales, pastas o mantequillas a base de frutas secas o legumbres y alimentos para lactantes. A su vez, estos grupos se clasificaron en 63 categorías de alimentos.

El análisis incluyó dos etapas, una primera instancia para detectar el contenido de AGT totales a partir de la información brindada por el rótulo nutricional y una segunda etapa para identificar su origen (natural o industrial) a partir del listado de ingredientes. El origen es relevante debido a que la ley vigente sólo limita las AGT de producción industrial (AGT-PI) por su impacto negativo en la salud (9,10). En caso de presentar como ingrediente aceites vegetales hidrogenados o parcialmente hidrogenados con cualquiera de sus sinónimos como “aceite de soja hidrogenado”, “aceite de palma hidrogenado”, “grasas hidrogenadas”, se considera que corresponde a AGT-PI.

RESULTADOS

La muestra quedó conformada por un total de 3897 productos procesados y ultraprocesados.

En la Tabla 1 se observa que un 5,26% (n=205) de los productos, correspondientes a 29 de las 63 categorías analizadas, presenta contenido de AGT totales según lo declarado en el rótulo nutricional (incluyendo tanto AGT-PI como de origen natural). Los resultados muestran que las categorías con mayor porcentaje de presencia de AGT totales son: hamburguesas (n=11, 68,75%), otros productos cárnicos y derivados (n=19, 65,52%), alimentos para lactantes (n=3, 37,5%), baños de repostería (n=3, 30%), alfajores (n=19, 29,69%), crema de leche (n=19, 21,43%), quesos (n=54, 21,18%), manteca (n=2, 16,67%), tapas de empanadas (n=4, 13,33%) y productos de panadería (n=17, 11,89%). (Tabla 1)

Tabla 1: Cantidad de productos con AGT totales en las categorías de productos procesados y ultraprocesados de Argentina (n=3897). Año 2022.

Grupo	Categoría	Total de productos (n)	Presencia de AGT totales (n)	Presencia de AGT totales (%)
Panes y productos de panadería	Panes	137	3	2,19
	Tostadas	33	0	0,00
	Galletitas	355	14	9,66
	Productos de panadería	143	17	11,89
Cereales y derivados	Barras de cereal	33	0	0,00
	Cereales de desayuno	89	0	0,00
	Pastas secas y frescas	272	5	1,84
	Productos a base de soja	21	0	0,00
	Harina leudante	12	0	0,00
	Otros	9	0	0,00
Comidas rápidas	Tapas pascualina	19	0	0,00
	Tapas empanadas	30	4	13,33
	Sopas	39	1	2,56
	Caldos	18	0	0,00
	Pizza	22	2	9,09
	Platos listos	87	2	2,30
	Platos pre-cocidos	39	2	5,13
	Premezclas	81	1	1,23
	Postres instantáneos	76	2	2,63
	Vegetales congelados	17	0	0,00
Lácteos	Quesos	255	54	21,18

	Postres de leche	47	3	6,38
	Yogur	193	5	2,59
	Leche condensada	4	0	0,00
	Crema de leche	14	3	21,43
	Leches saborizadas o endulzadas	34	0	0,00
Aceites comestibles y emulsiones de aceites	Manteca	12	2	16,67
	Margarina	7	0	0,00
Pescados y derivados	Atún en lata	23	0	0,00
	Caballa en lata	7	0	0,00
	Otros	19	0	0,00
	Sardinas en lata	1	0	0,00
	Empanados de pescado	4	0	0,00
Carnes y productos a base de carnes	Hamburguesa	16	11	68,75
	Chacinados	99	10	10,10
	Untables	12	0	0,00
	Empanados de pollo	25	0	0,00
	Otros	29	19	65,52
Snacks y aperitivos	Snacks	160	11	6,88
	Aperitivos	45	0	0,00
Salsas y productos untables	Salsas	29	0	0,00
	Aderezos	165	0	0,00
Bebidas no alcohólicas		352	0	0,00

Conservas de frutas y verduras	Conservas de vegetales	105	0	0,00
	Conservas frutales	16	0	0,00
Chocolates	Alfajores	64	19	29,69
	Baños de repostería	10	3	30,00
	Chocolate cobertura	1	0	0,00
	Barras de chocolate	106	1	0,94
	Chocolatada en polvo	13	1	7,69
	Otros	70	3	4,29
Helados		82	1	1,22
Condimentos	Condimentos de carne y pescado	15	0	0,00
	Caldos para saborizar (en cubo o en polvo)	17	0	0,00
	Otros	5	0	0,00
Golosinas		118	0	0,00
Dulces para untar	Dulce de leche	29	2	6,90
	Mermelada	93	0	0,00
	Otros	10	0	0,00
Edulcorantes artificiales	En polvo o tableta	24	0	0,00
	Líquidos	16	0	0,00
Pastas o mantequillas a base de frutas secas o legumbres		11	1	9,09
Alimentos para lactantes		8	3	37,50
TOTAL		3897	205	5,26 %

Fuente: Elaboración propia

*Los grupos de alimentos bebidas no alcohólicas, helados, golosinas, pastas o mantequillas a base de frutas secas o legumbres y alimentos para lactantes al no tener categorías se reportan como grupos y categorías de alimentos

En una segunda instancia, se realizó el análisis del listado de ingredientes para determinar el origen de los AGT y determinar la cantidad de productos con AGT-PI que superan el límite máximo establecido en el CAA.

En el total de la muestra, se observa que 108 productos (2,77%) tienen AGT-PI y que el 0,08% (n=3) supera el límite establecido en el CAA (Tabla 1 Anexo).

En la Tabla 2 se presentan los resultados para categorías seleccionadas que corresponden a aquellas que presentan al menos 1 producto con AGT-PI (n=108), es decir, que tienen grasas trans declaradas en el rotulado nutricional y en su listado de ingredientes declaran contener aceite hidrogenado o aceites parcialmente hidrogenados. Estas categorías de alimentos representan 16 de las 63 analizadas en la muestra total. Al interior de cada una de las categorías seleccionadas el porcentaje de productos que contienen AGT-PI es el siguiente: el 100% del chocolate cobertura (n=1), el 90% de los baños de repostería (n=9), el 75% de los caldos para saborizar (en cubo o en polvo) (n=12), el 31,43% de otros chocolates (n=22), el 18,75% de las barras de cereal (n=6), el 18,75% de los alfajores (n=12), el 15,38% de las sopas (n=6), el 10,26% de las golosinas (n=12), el 9,09% de las pastas o mantequillas a base de frutas secas o legumbres (n=1), el 5,83% de las barras de chocolate (n=6), el 5,75% de los cereales de desayuno (n=5), el 2,8% de los productos de panadería (n=4), el 2,47% de los helados (n=2), el 1,99% de las galletitas (n=7), el 1,32% de los postres instantáneos (n=1) y el 0,74% de las pastas frescas y secas (n=2).

Los 3 productos que superan el límite establecido por CAA representan el 2,78% (n=3) del total de productos con presencia de AGT-PI en su lista de ingredientes (n=108). Éstos, corresponden a las categorías pastas frescas y secas (n=1), sopas (n=1) y otros chocolates (n=1) (Tabla 2).

Tabla 2: Cantidad de productos con AGT-PI en las categorías seleccionadas. Argentina. Año 2022.

GRUPO	CATEGORÍA	Total de productos (n)	Total de productos con AGT-PI	Total de productos con AGT-PI que superan el límite del CAA
--------------	------------------	-------------------------------	--------------------------------------	--

			n	%	n	%
Panes y productos de panadería	Galletitas	355	7	1,99	0	0,00
	Productos panadería	143	4	2,80	0	0,00
Cereales y derivados	Barras de cereal	33	6	18,75	0	0,00
	Cereales de desayuno	89	5	5,75	0	0,00
	Pastas secas y frescas	272	2	0,74	1	50,00
Comidas rápidas	Sopas	39	6	15,38	1	16,67
	Postres instantáneos	76	1	1,32	0	0,00
Chocolates	Alfajores	64	12	18,75	0	0,00
	Baños de repostería	10	9	90,00	0	0,00
	Chocolate cobertura	1	1	100,00	0	0,00
	Barras de chocolate	106	6	5,83	0	0,00
	Otros	70	22	31,43	1	4,55
Helados		82	2	2,47	0	0,00
Condimentos	Caldos para saborizar (en cubo o en polvo)	17	12	75,00	0	0,00
Golosinas		118	12	10,26	0	0,00
Pastas o mantequillas a base de frutas secas o legumbres		11	1	9,09	0	0,00

TOTAL		108		3	2,78
--------------	--	------------	--	----------	-------------

Fuente: Elaboración propia

*Para este análisis, solo la subcategoría de pastas frescas presentó contenido AGT de origen industrial

REFLEXIONES FINALES

En este nuevo análisis sobre el contenido de grasas trans en productos procesados y ultraprocesados de Argentina se observó que un 0,08% (n=3) de la muestra relevada (n=3897) supera los límites establecidos en el Artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino. Al comparar los resultados con lo reportado en el relevamiento anterior realizado por FIC Argentina en el año 2017-2018(5), es posible evidenciar en ésta última oportunidad un mayor cumplimiento de la norma, ya que anteriormente se hallaron un total de 26 productos por encima del límite del CAA. Los 26 productos detectados anteriormente, corresponden a las categorías barras de cereal, pastas frescas, alfajores, platos precocidos y productos de panadería, mientras que los 3 productos que superan actualmente el CAA son pastas frescas, sopas y otros chocolates (Tabla 2). Además, es importante mencionar que en este último análisis se amplió la muestra a un mayor universo para abarcar a más categorías de alimentos y bebidas y aún así el incumplimiento observado fue menor. Es decir, que a casi 10 años desde la entrada en vigencia de la ley, la industria logró adaptarse a la normativa mediante el desarrollo y uso de reemplazos de AGT-PI. Según un estudio llevado a cabo recientemente por FIC, dichos reemplazos se encuentran disponibles comercialmente para todas las aplicaciones alimentarias en Argentina, asegurando la viabilidad de cumplir con la última actualización del Artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino, mediante el cual se limita aún más el contenido de los mismos y se prohíbe el uso de los aceites parcialmente hidrogenados, en línea con lo recomendado por la OMS en su paquete de medidas REPLACE (2,11). Esta misma tendencia en materia regulatoria se observa en múltiples países de la región que han avanzado en la eliminación de los APH y en el establecimiento de límites máximos del 2% para AGT-PI en todos los alimentos e ingredientes como es el caso de Chile, Brasil, Perú, Estados Unidos y Canadá(12–16).

Si bien Argentina dio un gran paso hacia una regulación en base a los mejores estándares de salud pública y la mejor evidencia científica libre de conflicto de interés, es importante

destacar que los plazos de la normativa aprobada comienzan a correr una vez que la modificación del art 155 tris sea publicada en el Boletín Oficial, un paso pendiente al día de hoy. Es por eso que la sociedad civil solicita al Poder Ejecutivo la pronta publicación de la resolución para efectivizar la medida. Una vez que esto ocurra, es necesario seguir trabajando para garantizar una correcta implementación de la norma y su adecuada fiscalización, un eje que resulta crítico para lograr el objetivo de salud pública deseado.

CONCLUSIONES

La evidencia es contundente respecto al impacto negativo en la salud de los AGT-PI, por lo que los organismos internacionales desde hace años se han ocupado de recomendar su eliminación de la dieta mundial. En Argentina hace más de diez años se comenzó a trabajar en regulaciones para limitar su contenido en los productos alimenticios. Mediante sucesivos monitoreos llevados a cabo desde FIC Argentina ha quedado demostrado que el contenido de AGT-PI ha disminuido a lo largo del tiempo como respuesta a la normativa vigente. Sin embargo, la industria aún tiene el desafío de cumplir con los nuevos límites más exigentes establecidos en la última actualización de la ley durante el año 2022.

Esta última actualización de la normativa actual significó un gran paso para lograr una Argentina libre de grasas trans cumpliendo con los mejores estándares de salud pública y con la evidencia disponible libre de conflicto de interés. Sin embargo, aún no se encuentra vigente debido a demoras administrativas. Por lo tanto, para que la medida cumpla con su objetivo de salud pública, será fundamental que el proceso regulatorio avance, así como también, continuar monitoreando el contenido de AGT-PI una vez que los nuevos límites se encuentren efectivamente implementados.

REFERENCIAS

1. Wang DD, Li Y, Chiuve SE, Stampfer MJ, Manson JE, Rimm EB, et al. Association of Specific Dietary Fats with Total and Cause-Specific Mortality. *JAMA Intern Med.* 2016;176(8):1134-45.
2. REPLACE trans fat: an action package to eliminate industrially produced trans-fatty acids. Module 2: Promote. How-to guide for determining the best replacement oils and interventions to promote their use [Internet]. Geneva, Switzerland: World Health Organization (WHO); 2020 [citado 21 de septiembre de 2021] p. 33. Report No.: WHO/NMH/NHD/19.13. Disponible en: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/324821?locale-attribute=de&>
3. Ley N° 18284, Capítulo III- Artículo 155 tris. Código Alimentario Argentino. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/capitulo_v.pdf
4. Secretaría de Calidad en Salud y Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional. Resolución Conjunta 3/2021 [Internet]. RESFC-2021-3-APN-SCS#MS ene 6, 2021. Disponible en:

- <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primer/239985/20210121>
5. FIC Argentina. Monitoreo del contenido de grasas trans en los productos procesados de Argentina 2017-2018 [Internet]. FIC Argentina; 2019. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2018/04/1907_informe_AGT.pdf
 6. FIC Argentina. Monitoreo del contenido de grasas trans en los productos procesados de Argentina 2013-2014 [Internet]. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2017/11/informe_grasas_trans_02_10_2014-1.pdf
 7. FIC Argentina. Monitoreo del contenido de grasas trans en los productos procesados de Argentina 2015 [Internet]. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2017/11/informe_grasas_trans_13_04_2015.pdf
 8. Euromonitor International. Grocery retailers in Argentina. 2016.
 9. Mozaffarian D, Clarke R. Quantitative effects on cardiovascular risk factors and coronary heart disease risk of replacing partially hydrogenated vegetable oils with other fats and oils. *Eur J Clin Nutr.* 1 de mayo de 2009;63(2):S22-33.
 10. Nishida C, Uauy R. WHO Scientific Update on the Health Consequences of Trans Fatty Acids: Introduction. *Eur J Clin Nutr.* 2009;63:S1-4.
 11. FIC Argentina. Reemplazos para las grasas trans en Argentina: disponibilidad, costo y calidad nutricional. 2022. [Internet]. 2022. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2022/03/210308_Reemplazos_AGT.pdf
 12. Ministerio de Salud, Subsecretaría de Salud Pública de Chile. Decreto Nro. 106 - Modifica Decreto N° 977, de 1996, Reglamento Sanitario de los Alimentos [Internet]. [Internet]. 2009. Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1001385&idParte=8555867&idVersion=2009-04-23>
 13. Government of Canada. Ley de Canadá sobre la Prohibición del Uso de Aceites Parcialmente Hidrogenados en Alimentos NOM/ADM-C-2017-3 [Internet]. Disponible en: <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/public-involvement-partnerships/modification-prohibiting-use-partially-hydrogenated-oils-in-foods/information-document.html>
 14. Food and Drug Administration (FDA). Final Determination Regarding Partially Hydrogenated Oils [Internet]. Docket No. FDA-2013-N-1317 2015. 2013.
 15. Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA). Resolución Nro. 332. [Internet]. 2019. Disponible en: <http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/412267>
 16. Ministerio de Salud Perú. Decreto Supremo N° 033-2016-SA [Internet]. 2016. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/192081-033-2016-sa>

ANEXO

Tabla 1: Cantidad de productos con AGT-PI según lo declarado en el listado de ingredientes en la muestra total (n=3897) (2022)

GRUPO	CATEGORÍA	Total de productos (n)	Total de productos con AGT-PI		Total de productos con AGT-PI	
			n	%	n	%
Panes y productos de panadería	Panes	137	0	0,00	0	0,00
	Tostadas	33	0	0,00	0	0,00
	Galletitas	355	7	1,99	0	0,00
	Productos panadería	143	4	2,80	0	0,00
Cereales y derivados	Barras de cereal	33	6	18,75	0	0,00
	Cereales de desayuno	89	5	5,75	0	0,00
	Pastas secas y frescas*	272	2	0,74	1	50,00
	Productos a base de soja	21	0	0,00	0	0,00
	Harina leudante	12	0	0,00	0	0,00
	Otros	9	0	0,00	0	0,00
Comidas rápidas	Tapas pascualina	19	0	0,00	0	0,00
	Tapas empanadas	30	0	0,00	0	0,00
	Sopas	39	6	15,38	1	16,67
	Caldos	18	0	0,00	0	0,00
	Pizzas	22	0	0,00	0	0,00

	Platos listos	87	0	0,00	0	0,00
	Platos pre-cocidos	39	0	0,00	0	0,00
	Premezclas	81	0	0,00	0	0,00
	Postres instantáneos	76	1	1,32	0	0,00
	Vegetales congelados	17	0	0,00	0	0,00
Lácteos	Queso	255	0	0,00	0	0,00
	Postres de leche	47	0	0,00	0	0,00
	Yogur	193	0	0,00	0	0,00
	Leche condensada	4	0	0,00	0	0,00
	Crema de leche	14	0	0,00	0	0,00
	Leches saborizadas o endulzadas	34	0	0,00	0	0,00
Aceites comestibles y emulsiones de aceites	Manteca	12	0	0,00	0	0,00
	Margarina	7	0	0,00	0	0,00
Pescados y productos a base de pescados	Atún en lata	23	0	0,00	0	0,00
	Caballa en lata	7	0	0,00	0	0,00
	Otros	19	0	0,00	0	0,00
	Sardinias en lata	1	0	0,00	0	0,00
	Empanados de pescado	4	0	0,00	0	0,00
Carnes y productos a base de carnes	Hamburguesa	16	0	0,00	0	0,00
	Chacinados	99	0	0,00	0	0,00
	Untables	12	0	0,00	0	0,00

	Empanados de pollo	25	0	0,00	0	0,00
	Otros	29	0	0,00	0	0,00
Snacks y aperitivos	Snacks	160	0	0,00	0	0,00
	Aperitivo	45	0	0,00	0	0,00
Salsas y productos untables	Salsas	29	0	0,00	0	0,00
	Aderezos	165	0	0,00	0	0,00
Bebidas no-alcohólicas	Bebidas no-alcohólicas	352	0	0,00	0	0,00
Conservas de frutas y verduras	Conservas vegetales	105	0	0,00	0	0,00
	Conservas frutales	16	0	0,00	0	0,00
Chocolates	Alfajores	64	12	18,75	0	0,00
	Baños de repostería	10	9	90,00	0	0,00
	Chocolate cobertura	1	1	100,00	0	0,00
	Barras de chocolate	106	6	5,83	0	0,00
	Chocolatada en polvo	13	0	0,00	0	0,00
	Otros	70	22	31,43	1	4,55
Helados		82	2	2,47	0	0,00
Condimentos	Condimentos de carne y pescado	15	0	0,00	0	0,00
	Caldos para saborizar (en cubo o en polvo)	17	12	75,00	0	0,00
	Otros condimentos	5	0	0,00	0	0,00

Golosinas		118	12	10,26	0	0,00
Dulces para untar	Dulce de leche	29	0	0,00	0	0,00
	Mermeladas y jaleas	93	0	0,00	0	0,00
	Otros	10	0	0,00	0	0,00
Edulcorantes artificiales	En polvo o tableta	24	0	0,00	0	0,00
	Líquido	16	0	0,00	0	0,00
Pastas o mantequillas a base de frutas secas o legumbres		11	1	9,09	0	0,00
Alimentos para lactantes		8	0	0,00	0	0,00
TOTAL		3897	108	2,77	3	0,08

Fuente: Elaboración propia

*Para este análisis, solo la subcategoría de pastas frescas presentó contenido AGT de origen industrial