

# RADIOGRAFÍA

JAMÓN ZENÚ SÁNDUCHE 230g



ESTE ES EL SELLO DE ADVERTENCIA QUE TENDRÍA EL PRODUCTO, DE ACUERDO CON EL MODELO DE PERFIL DE NUTRIENTES DE LA OPS <sup>(1)</sup>.



## ANÁLISIS GENERAL DEL PRODUCTO

Este producto contiene 4 aditivos, algunos de los cuales podrían afectar la salud. El producto tiene, además, exceso de sodio<sup>1</sup>.

1. El concepto de exceso de sodio utilizado corresponde a la definición del Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud 2016 (si tiene 1mg o más de sodio por cada kilocaloría aportada).



## INGREDIENTES

(17 INGREDIENTES)

A continuación, se enumeran los ingredientes del producto, de mayor a menor cantidad, de acuerdo a la información reportada en la etiqueta:

<b>1. CARNE DE CERDO</b>	<b>10. POLIFOSFATO DE SODIO:</b> regulador de acidez.
<b>2. AGUA</b>	<b>11. CEBOLLA</b>
<b>3. ALMIDÓN DE TRIGO</b>	<b>12. APIO</b>
<b>4. PROTEÍNA DE SOYA</b>	<b>13. PIMIENTA</b>
<b>5. SAL</b>	<b>14. NUEZ MOSCADA</b>
<b>6. JARABE DE MAÍZ DESHIDRATADO</b>	<b>15. ERITORBATO DE SODIO:</b> antioxidante.
<b>7. POTENCIADOR DE SABOR:</b> cloruro de potasio.	<b>16. COLOR NATURAL CARMÍN COCHINILLA</b>
<b>8. EMULSIFICANTE:</b> material de cerdo (plasma en polvo).	<b>17. NITRATO DE SODIO:</b> fijador de color.
<b>9. VINAGRE</b>	



## NUTRIENTES CRÍTICOS

**SODIO<sup>1</sup>:** este producto por porción aporta 50 kilocalorías y aporta 350 mg de sodio, por lo tanto contiene exceso de sodio.

1. El concepto de exceso de sodio utilizado corresponde a la definición del Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud 2016 (si tiene 1mg o más de sodio por cada kilocaloría aportada).

## RECOMENDACIONES FINALES

Una buena alternativa a este producto es consumir productos cárnicos naturales, es decir, no embutidos y no empaquetados al vacío, ya que aportan una mejor fuente de proteína.



**ELABORÓ**

ND Paula Ardila



**REVISÓ**

ND Mercedes Mora Plazas



**NOTA**

Para mayor información consultar el documento “Anexo técnico radiografías”



**BIBLIOGRAFÍA**

1. Organización Panamericana de la Salud. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud [Internet]. 2016 [citado 2020 Jul 14]. **Disponible en:** [www.paho.org/permissions](http://www.paho.org/permissions)