

## LISTA DI INGREDIENTE

*Mester publiká un lista di ingrediente riba komestibel pre paketá (P.B. 2005, no. 16).*

### Kon mester presentá e lista di ingrediente?

1. Menshoná ingredientenan ku usa durante preparashon den un lista ku e palabra “ingrediente”.
2. Menshoná ingredientenan den sekuensia di peso.
3. Menshoná ingredientenan na nan nòmber spesífiko.
4. Den sierto situashon por desviá for di esaki dor di menshoná e nòmber di grupo di ingrediente òf kategoria.  
Ehèmpel di nòmber di grupo di ingrediente: zeta, vèt, fékula, keshi, speserei, ‘kruidensuiker’ i ‘melkeiwitten’.  
Ehèmpel di nòmber di kategoria: antioksidante, medio di konservá, ‘emulgator’, ‘rijismiddel’, ‘smaakversterker’, ‘stabilisator’, ‘zoetstof’.

### Stipulashon spesífiko pa ingrediente.

Den lei tin stipulashon spesífiko pa indiká e siguiente ingredientenan:

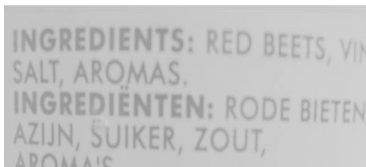
- aroma;
- komposishon di ingrediente;
- ingredientenan ku ta kontené ‘gluten’;
- ingredientenan den alimento konsentrá òf seku.

### Kantidat di kada un ingrediente.

- Den kaso ku pone énfasis riba presensia òf e kantidat abou di un ingrediente ku ta di suma importansia pa e produkto konserní, mester menshoná porsentahe di e ingrediente. Ehèmpel di e esaki ta: ‘bolo di apel’, ‘pindakas’ i otro nòmber general ku ta usa pa sierto produkto.
- No mester menshoná e kantidat di un ingrediente òf aroma den kaso ku ta trata di un kantidat mínimo ku ta únikamente destiná pa drecha e sabor òf aroma di e produkto. Ehèmpel: ku aroma di mango i sasoná.

### Ki ora NO ta nesario pa publiká un lista di ingrediente?

1. Ora ta trata di berdura fresku, fruta fresku i batata a ménos ku nan ta kaská, kòrtá òf a pasa den un tratamentu paresido;
2. Ora ta trata di awa ku gas. E nòmber mester indiká esaki;
3. Ora ta trata di binager fermentá, únikamente den kaso ku e ta prosedente di un produkto básiko i basta no tin niun otro ingrediente añaí;
4. Ora ta trata di keshi, manteka dushi, lechi zür i krema zür, den kaso ku no a usa niun otro ingrediente ku no ta produkto derivá di lechi, enzima i kultura di mikrobio òf otro ingrediente ku no ta salu, ku ta nesario pa preparashon di keshi, ku eksepsion di keshi fresku;
5. Ora ta trata di bebida optené dor di fermentashon di alkohòl, inkluso biña likùr, ku un grado di alkohòl di 1.2 porshento òf mas, kalkulá na 20° C. Meskos ta



- konta pa bebida destilá;
6. Ora ta trata di alkohòl puru, sea di kua a baha e grado di alkohòl pa e ta adekuá pa konsumo;
  7. Ora ta trata di alimento ku ta konsistí di un solo ingrediente, asina leu ku:
    - a. e nòmber di e alimento ta idéntiko ku nòmber di e ingrediente. Ehèmpel: speserei den bòter.
    - b. por dedusí e tipo di alimento for di su nòmber. Ehèmpel: lechi.

### Den kua idioma?

E lista di ingredientenan i otro anunsionan riba e empake mester ta bon visibel, fásil pa lesa i den un forma ku no por kit’é. Nan mester keda notá den e siguiente idiomanan: Hulandes. Papiamentu, Ingles òf Spañó.

### Finalmente

E foyeto aki ta forma parti di un seri di foyeto tokante Lei di Etikèt P.B. 2005. no. 16. Inspekshon pa Protekshon di Salú tin komo meta pa suministrá públiko i e sektor empresarial ku e informashon nesario pa asina nan tambe por kontribuí na protekshon i kuido di kada suidadano den nos pais.

### INFORMASHON

Pa mas informashon por tuma kontakto ku Inspekshon di Salú Públiko.

Inspekshon di Salú Públiko:  
Tel. 466-9366  
Fax. 466-9367  
E-mail: [ivg@gobiernu.cw](mailto:ivg@gobiernu.cw)

*Inspeksjon pa Proteksjon di Salú tin komo meta pa suministrá públiko i sektor empresarial ku e informashon nesesario pa asina nan tambe por kontribuí na proteksjon i kuido di kada suidadano den nos pais.*

# **Lista di ingrediente riba komestibel**



*Un publikashon di  
**Inspeksjon di Salú Públiko**  
Departamento pa Proteksjon di Salú*

Segundo edishon @ 2017

Febrüari 2017