

Maestra: Roxana Claret Moreno

Alumno: Roxana Belen López López

Materia: Legislación en nutrición

Licenciatura: Nutrición

Cuatrime: 9°

LAS PRINCIPALES NORMAS RELACIONADAS A LA ALIMENTACIÓN

¿Cuántas normas alimentarias hay?

Actualmente para uso de las naciones y la población se cuentan con 224 Normas, escritas en diferentes idiomas.

establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos

suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

normas básicas para la industria alimentaria

- Higiene e inocuidad alimentaria.
- Peligros microbiológicos.
- Envases primarios.

- Peligros químicos.
- Información al consumidor.
- Control de peso efectivo

- Aditivos alimentarios. ...
- Declaraciones nutricionales.

¿Qué son las normas de seguridad alimentaria?

Es una certificación basada en una serie de buenas prácticas que se sitúan en la vanguardia en cuanto a manipulación de alimentos

sistemas de gestión integrados y aumento de la comunicación interactiva entra las partes implicadas. mejorar el rendimiento de los costos a lo largo de la cadena de suministro alimentaría.