

MÉXICO ADOPTA NUEVAS REGULACIONES DE REDUCCIÓN DE SODIO

Las marcas de snacks deberán agregar la etiqueta que se muestra a continuación si su producto actual excede el límite recomendado.

WEST PALM BEACH, FLORIDA, & LONDRES, REINO UNIDO, April 7, 2020 /EINPresswire.com/ -- El Ministerio de Salud de México emitió una ley (NOM-051) el 27 de marzo de 2020 que exige un nuevo sistema de etiquetado frontal para todos los alimentos envasados, para advertir a los consumidores contra productos que exceden los umbrales estrictos de contenido calórico, de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas.



Al igual que en Chile, las etiquetas serán una señal de stop destacada en el frente del empaque.

Según la nueva ley, las marcas de snacks salados deberán agregar de manera prominente la advertencia "Exceso de sodio" si el producto excede los 350 mg de sodio por cada 100 g de producto. Las marcas de snacks deberán agregar la etiqueta que se muestra a continuación si su producto actual excede el límite recomendado. La fecha de implementación de las advertencias de FOPL es el 1 de octubre de 2020, con umbrales de nutrición más estrictos a partir del 1 de octubre de 2023.

“

Hay una necesidad dramática de bajar en sodio en la industria de los alimentos sin comprometer el sabor, y MicroSalt® puede ayudar a enfrentar este desafío.”

*Victor H. Manzanilla, CEO
Salarius Ltd.*

Los fabricantes mexicanos de snacks ahora tienen el desafío de reducir los niveles de sodio sin afectar el sabor de sus productos. En la industria de los snacks, donde el sabor lo es todo, los mismos se enfrentan a nuevas etiquetas de advertencia que disminuirán sus ventas si no reducen el sodio, y si lo hacen, también tendrán un impacto negativo en las ventas debido a un producto con menos sabor.

MicroSalt®, una sal hecha con nano partículas que se

disuelven en la boca significativamente más rápido que la sal normal, brinda una mayor sensación de salinidad con aproximadamente un 50% menos de sodio. A la luz de esta nueva regulación, creemos que MicroSalt® proporciona una solución para reducir el contenido de sodio sin comprometer el sabor, en comparación con otros métodos de reducción de sodio que afectan negativamente el sabor de los alimentos.

“Nos entusiasma ver el compromiso del gobierno mexicano de informar a los consumidores y facilitar la selección de alternativas de productos más saludables. Hay una necesidad dramática de bajar en sodio en la industria de los alimentos sin comprometer el sabor, y MicroSalt® puede ayudar a enfrentar este desafío. Salarius ya está en conversaciones con varios fabricantes líderes de snacks para servir al mercado Mexicano,” dice Victor Hugo Manzanilla, CEO de Salarius.

Información de mercado y salud

Se espera que el mercado mexicano de snacks registre aproximadamente \$4 mil millones de dólares en ventas en 2020 y está creciendo rápidamente (1).

La hipertensión (presión arterial alta) es el factor de riesgo cardiovascular número uno y el mayor factor de riesgo de muerte y discapacidad del mundo, según la Organización Mundial de la Salud. Las personas con hipertensión tienen tres veces más probabilidades de morir por enfermedad cardíaca y cuatro veces más probabilidades de morir por accidente cerebrovascular. En México, con una población de 126 millones, hay 22.3 millones de adultos hipertensos (2).

Sobre Salarius

Salarius es el desarrollador y fabricante de una sal patentada baja en sodio llamada MicroSalt®. En Salarius nos apasiona mejorar la vida con alimentos más saludables y estamos tomando la delantera en la industria al proporcionar la mejor solución de sal baja en sodio, basada en la transformación mecánica de la partícula de sal en sí. Esta solución es la única que ofrece un verdadero sabor a sal, porque es sal. Nuestra nueva tecnología produce cristales de sal que son aproximadamente cien veces más pequeños que la sal de mesa típica, entregando una salinidad poderosa a medida que los microgranos se disuelven en la boca, con aproximadamente un 50% menos de consumo de sodio.

Además, el tamaño de partícula ultra pequeño mejora la adhesión del producto, lo que reduce el desperdicio y proporciona una mayor consistencia de sabor. MicroSalt® es una marca registrada de Salarius Ltd.

Para obtener más información, visite <https://Salarius.co>.

Para medios de comunicación y consultas de prensa
Póngase en contacto con Victor Hugo Manzanilla, CEO de Salarius Ltd. Correo electrónico vhmanzanilla@salarius.co o llame al + 1-877-825-0655.

Referencias

(1) <https://www.statista.com/statistics/863439/snacks-market-value-mexico/> (2)
<https://www.heighpubs.org/hjch/pdf/ach-aid1010.pdf>

Victor Hugo Manzanilla
Salarius Ltd
+1 877-825-0655
[email us here](#)
Visit us on social media:
[Facebook](#)
[Twitter](#)
[LinkedIn](#)

This press release can be viewed online at: <http://www.einpresswire.com>

Disclaimer: If you have any questions regarding information in this press release please contact the company listed in the press release. Please do not contact EIN Presswire. We will be unable to assist you with your inquiry. EIN Presswire disclaims any content contained in these releases. © 1995-2020 IPD Group, Inc. All Right Reserved.