



**GlobalSTD**  
MAGAZINE

# **ENTREVISTA ACISA**

*Alta Calidad en  
Inyección*

## **Entrevista Manza Té**

*Empresa Líder  
en Costa Rica*

## **Infografía**

*Etiquetado  
de productos  
alimenticios*

**Norma  
ISO/IEC 17021-1:2015  
Fase de Transición**

# VISITA NUESTRAS REDES SOCIALES

**GlobalSTD** ahora cerca de ti

- ◆ Certificaciones
- ◆ Estándares de calidad
- ◆ Cursos de capacitación
- ◆ Actualizaciones
- ◆ Normas
- ◆ Eventos

 GlobalStd

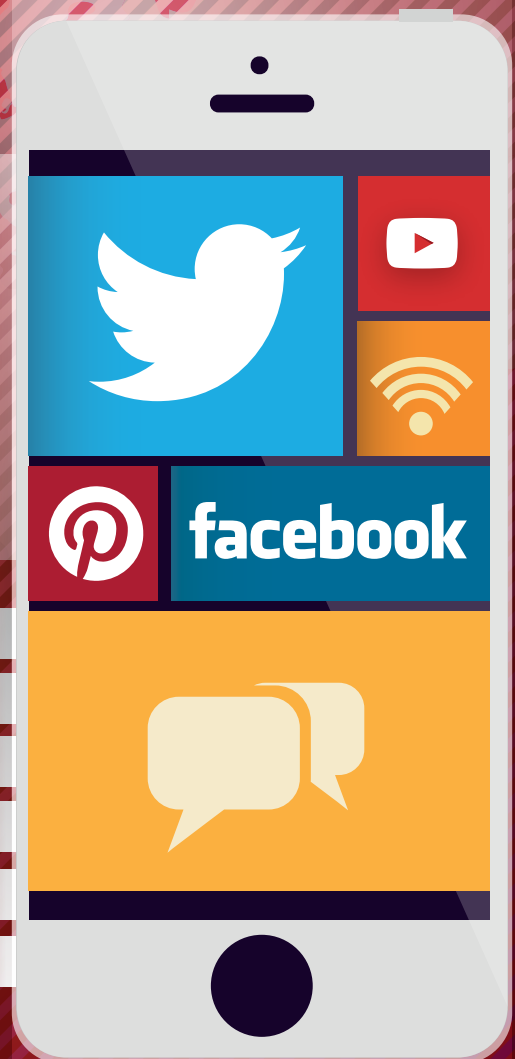
 @globalstd

 +GlobalStd

 globalstandards

 Global Standards

 GlobalSTD



[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)



**E**n nuestro país el interés por el tema de la calidad e inocuidad alimentaria ha cobrado importancia en los últimos años particularmente por el impacto que tiene en la salud y por el compromiso del sector para producir alimentos que cumplan los requerimientos de los clientes y por ende que sean seguros para los consumidores.

Las certificaciones en sistemas de inocuidad para el sector de alimentos se han incrementado de manera importante a nivel internacional y a nivel local; Jalisco no es la excepción cuenta con un gran número de certificaciones en inocuidad alimentaria debido a que nuestro estado contribuye de manera importante a la economía nacional al mantenerse en los primeros lugares en la producción de confitería, huevo, aceite comestible, salsas, productos lácteos, entre otros. El sector de las exportaciones del Estado de Jalisco en el sector de alimentos representan un monto mayor a los 2,400 millones de dólares, lo que significa una contribución aproximada del 6% de participación estatal en este rubro.

Estamos seguros que nuestro estado seguirá creciendo las exportaciones y por consecuencia el número de certificaciones, por tal motivo nuestra Firma GlobalSTD mantiene su compromiso de seguir compartiendo conocimiento a través de sus medios electrónicos con la finalidad de que la industria tenga una orientación sobre los diferentes esquemas de certificación aplicables a su sector. Asimismo mantenemos firmado un convenio de colaboración con la Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco (CIAJ) para seguir apoyando a través de beneficios directos al sector industrial de Jalisco.

Nos complace felicitar a través de este medio de comunicación electrónico a las empresas que han logrado una certificación en relación a la calidad e inocuidad, asimismo elogiamos a aquellas organizaciones que están en proceso de lograr dicha certificación ya que estamos seguros que al implementar y certificar sus sistemas, las empresas están contribuyendo a la producción de alimentos seguros.

Como siempre, solo nos queda hacerte la cordial invitación para participar de manera activa en nuestra revista escribiendo artículos de interés que deseen compartir con nuestros clientes y lectores; recordando que juntos podemos compartir y mejorar el conocimiento.



Atentamente  
**Miguel A. Romero**  
Director GlobalSTD



14

**ENTREVISTA ACISA**  
**ALTA CALIDAD EN INYECCIÓN**



Entrevista  
Manza Té

6



Infografía  
Etiquetado de  
productos alimenticios

18



Norma ISO/IEC 17021-1:2015  
Fase de transición

10

**DIRECTORIO**

**Director**  
Miguel A. Romero

**Editor y Marketing**  
Irma Corona

**Publicidad**  
Miguel Piña

**Diseño**  
Cristina Tamayo

**COMITÉ DE IMPARCIALIDAD**  
Celina Zambrano / Universidad de Guadalajara  
César Amador Díaz / Universidad de Guadalajara  
*Sector Educación*

Fernando Guzmán / CIAJ  
Berenice López / AMCHAM  
*Asociaciones Industriales*

Aminadab Montejano / Dirección General de Auditoría Interna  
de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas  
Mayra Sandoval / Sistema Jalisciense de Radio y Televisión – C7  
*Organismos reguladores Gubernamentales u otros Servicios Gubernamentales*

Francisco Medina / Consultoría & Desarrollo  
Alma Raygoza / Global Business  
*Consultoría*

Casilda Rodríguez / Productos Verde Valle  
Juan Carlos González / Omnilife Manufactura  
Manuel Garibay / GDF Suez  
Adrián Luna / DAMSA – Tecno Human  
*Representantes de la Industria*

Héctor Morales / Lechera Guadalajara – Sello Rojo  
Jesús García / Heinz México  
*Cientes del Organismo Certificador*

Diego Ayala / Gerente Técnico.  
Verónica Plata / Gerente de Operaciones.  
Adrián Casillas / Gerente de Relaciones  
Internacionales.  
Irma Corona / Líder de Servicio al Cliente – Marketing.  
*Organismo Certificador GlobalSTD*

**Nuestro compromiso con la imparcialidad**

La imparcialidad es la base de los servicios de GlobalSTD y se aplica en cualquiera de nuestros artículos y sitio web. Se especifica que debemos tratar los temas y preguntas desde el punto de vista de un mediador apegado solo al contenido de las normas ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, entre otras, siempre con la finalidad de cumplir los lineamientos especificados en la norma 17021 así como las reglas de acreditación emitidas por ANAB y los documentos mandatorios de la IAF. Se afirma que GlobalSTD tiene prohibido ofrecer soluciones o aplicaciones específicas ya que pueden ser consideradas como Consultoría y lo expuesto en los artículos es responsabilidad del autor.



SIEMPRE  
ES UN  
BUEN MOMENTO  
PARA UN TÉ

DISFRUTÁ DE NUESTRA GRAN VARIEDAD DE SABORES



ENDULZAMOS  
— TU VIDA —



Traemos de la naturaleza el sabor más rico y saludable para tu familia.





# ENTREVISTA MANZA TÉ

*Una Empresa 100% líder en  
Infusiones para Costa Rica*

“ FSSC 22000 representa un enorme paso en dirección hacia nuestra búsqueda de convertirnos en Empresa líder en Centroamérica, Panamá y el Caribe en la producción y comercialización de tés (infusiones) naturales, así como desarrollarnos en otros mercados para incrementar la participación de nuestros productos.

”



**P**ara nosotros es sumamente importante ser reconocidos como una empresa comprometida con la Calidad e Inocuidad, el bienestar del consumidor es nuestra misión principal y nos enfocamos en producir y comercializar productos naturales y alimentos de alta calidad para satisfacer sus necesidades.

Corporación Manza-Té de C.A., S.A. es una empresa costarricense fundada en 1970, iniciando con la producción de manzanilla y a partir de 1973 con su comercialización en sobres de tela. Desde sus inicios nuestra empresa ha sido líder en el mercado nacional en la categoría de Tés de Hierbas (Infusiones), principalmente por su calidad y por el buen servicio a nuestros clientes.

Posteriormente, en 1991 salieron al mercado las tres primeras mezclas de hierbas conocidas hoy día como Dige-Té (digestivo), Silue-Té (adelgazante) y Tranqui-Té (tranquilo); enfocados a tratar dolencias menores tales como el insomnio, molestias digestivas y nerviosas.

Actualmente somos 100% líderes en el mercado de Costa Rica en cuanto a infusiones y miel de abeja, también contamos con una división de productos integrales compuestos por avena mosh, avena integral y granola; nuestros productos son exportados directamente a Panamá, Nicaragua y Honduras.

### **Evolución del mercado a través de los años**

A diferencia de otras empresas que están luchando por mantenerse o decrecen, nosotros hemos crecido doble dígito en los últimos años. Se han generado nuevas fuentes de empleo y hemos apreciado un aumento significativo en la producción. Uno de los aspectos más importantes, es la tendencia mundial hacia los productos naturales u orgánicos, dentro de los cuales se destacan las infusiones y esto nos ha permitido consolidar nuestro negocio en el mercado local e internacional sumado al enfoque de inocuidad, calidad y servicio al cliente para satisfacer sus necesidades, gustos y preferencias.

### **Certificación FSSC 22000**

La decisión de certificarnos en FSSC 22000, fue parte de una visión estratégica para ingresar y competir en un mercado cada vez más exigente, cumpliendo con los requerimientos de nuestros clientes estratégicos.

Nuestra perspectiva inicial del proceso de certificación, se quedó corta en lo que refiere al gran esfuerzo e inversión que significa la participación integral de todo un equipo de trabajo, la concientización y motivación para adoptar como filosofía de trabajo los requerimientos del esquema FSSC 22000, es básicamente un tema cultural.

Posteriormente fue necesaria la inversión en mejoras para la planta, adquirimos algunos equipos y se llevó a cabo la implementación de procedimientos que no se habían contemplado en un inicio.

Ahora que hemos logrado la certificación, uno de los principales retos es mantener lo que hasta el día de hoy hemos logrado con un gran esfuerzo y trabajo en equipo, estamos totalmente motivados en seguir el camino de la mejora continua.

### **Empresas certificadas**

Es sumamente imprescindible comprender la importancia de iniciar el proceso de certificación inmediatamente y no dar más largas a un tema tan indispensable como lo es la inocuidad, de lo contrario se apuesta la competitividad a través del tiempo y se pone en riesgo la permanencia en el mercado.

Día a día son más las empresas que obtienen su certificación, lo que origina que deje de ser un “plus” y se convierte en un requisito para poder comercializar en el mercado global actual y en el del futuro.



# 1 CONGRESO NACIONAL CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

*Hacia la producción de alimentos seguros*

11-13.NOV.2015  
GUADALAJARA  
HOTEL RIU PLAZA



TALLERES PRE-CONGRESO



CONFERENCIAS



PONENCIA MAGISTRAL



**PREVENTA GENERAL**  
20% DE DESCUENTO

Válida hasta el 30 de Septiembre. Precios más IVA.



**CLIENTES GLOBALSTD Y AFILIADOS CIAJ**  
ADICIONAL 15% DE DESCUENTO

Válido hasta el 30 de Septiembre. Precios más IVA. No aplica en entradas Black

PATROCINADORES





# “ Una puerta hacia *la competitividad* de empresas en crecimiento. ”

## TÓPICOS DE TALLERES - 11 de Noviembre

- › Programa de pre-requisitos.
- › Buenas prácticas de manufactura.
- › Microbiología sanitaria en alimentos y bebidas.
- › Sistema HACCP.
- › Control de plagas.
- › Requerimientos de la Norma ISO/IEC 17025.
- › Etiquetado para alimentos y bebidas.
- › Esquemas de certificación para la industria alimentaria.
- › Trazabilidad y recall.
- › Programa de defensa de los alimentos.
- › Sanitizantes y protocolos de limpieza.
- › Tipos de peligros que han disparado un retiro de producto.

SECCIÓN  
A

SECCIÓN  
B

SECCIÓN  
C

SECCIÓN  
D

## TÓPICOS DE CONFERENCIAS - 12 y 13 de Noviembre

- › Responsabilidades y sanciones para empresas de alimentos.
- › Trabajos y normas del Codex Alimentarius.
- › Contribución de GFSI México en la visión y tendencias de Food Safety.
- › Modelo de certificación FSSC 22000.
- › Modelo de calidad e inocuidad de Coca-Cola y requerimientos para proveedores.
- › Red integral de investigación sobre alimentos funcionales y nutrición.
- › Red de inocuidad, seguridad y trazabilidad alimentaria.
- › Modelo de certificación SQF.
- › Actualización de la norma ISO 9001 y herramientas complementarias para elevar la competitividad.
- › Programas de desarrollo empresarial para la creación, seguimiento y fortalecimiento de empresas tradicionales, incubadoras y empresas de alto impacto.
- › Tendencias y realidades de México.

### COLABORADORES



Para ver el programa completo visita: [www.calidadeinocuidad.com](http://www.calidadeinocuidad.com)



# NORMA ISO/IEC 17021-1:2015 FASE DE TRANSICIÓN



Como saben la ISO/IEC 17021:2011, ha cambiado y en ese cambio se ha reestructurado siendo más específica Norma de la serie ISO/IEC 17021, es decir, la reestructuración fue la siguiente:

**ISO/IEC 17021-1:2015** Evaluación de la conformidad. Requisitos para los organismos que realizan auditoría y la certificación de sistemas de gestión.

**ISO/IEC TS 17021-2** para los sistemas de gestión ambiental.

**ISO/IEC TS 17021-3** para los sistemas de gestión de calidad.

**ISO/IEC TS 17021-4** para sistemas de gestión de sostenibilidad evento.

**ISO/IEC TS 17021-5** para los sistemas de gestión de activos.

**ISO/IEC TS 17021-6** para sistemas de gestión de continuidad del negocio.

**ISO/IEC TS 17021-7** para los sistemas de gestión de la seguridad de tráfico.



Mira las diferencias entre la norma  
ISO/IEC 17021-1:2011 y 2015  
[Link a archivo](#) 

En esa cadena de valor, es importante que los Organismos de Acreditación y los Organismos de certificación estén preparados para poder realizar las transiciones necesarias por personal y asesores competentes y así poder generar valor y confianza en el mercado mundial.

La ISO/IEC 17021-1:2015, se refiere a la competencia en sí y sus auditores, aplica a la auditoría y la certificación de todos los tipos de sistemas de gestión con el fin de aumentar su valor público en todo el mundo, creando confianza entre los entes reguladores, consumidores, proveedores y otras partes interesadas. ¿Pero realmente que ha cambiado?, ¿Cuál es el tiempo de transición para los Organismos Certificadores?, ¿Estos cambios afectarán de alguna forma a los clientes de los Organismos Certificadores?

1. La ISO/IEC 17021-1 se ha actualizado para centrarse más en cómo los servicios de certificación por parte de los Organismos Certificadores podrían generar más valor y esto está destinado a:

1. *Reforzar la eficacia en el control de la organización y la operación* por los Organismos Certificadores en las oficinas remotas, independientemente de su estructura;
2. *Mejorar en adicional* un enfoque de gestión de riesgos.
3. *Definir el tiempo y duración de auditoría*, posteriormente centrarse en los requisitos para la justificación de la duración de la auditoría.

2. La ISO/IEC 17021-1:2015, fue publicada el 15 de Junio del presente año y el comité evaluador ha dado *un periodo de transición de 2 años*, es decir para el 15 de Junio 2017, todos los Organismos Certificadores la deben haber realizado.



## Servicios



**LABORATORIO ACREDITADO**



**FOMENTO COMERCIAL**



**EMPREDURISMO**



**ASESORES ESPECIALIZADOS**



**CAPACITACIÓN**



**COMERCIO EXTERIOR**



**DISEÑO E IMAGEN DE TU PRODUCTO**



**PROVEEDORES CALIFICADOS**

### Diferencias entre la ISO/IEC 17021:2011 e ISO/IEC 17021-1:2015.

Posteriormente a ello, los Organismos de Acreditación evaluarán la implementación de la Norma vigente a los Organismos de Certificación (esto durante sus eventos de auditoría), si existen No Conformidades se contestan y cierran de acuerdo a los tiempos definidos por los Organismos de Acreditación; una vez aprobado el evento el Organismo de Acreditación realizan la publicación en su página web y también lo reportan a la Organización ISO.

En general los beneficios que obtendrán los clientes de los Organismos Certificadores son: mayor claridad en los tiempos de auditoría, auditorías integrales, atención, control y minimización de riesgos en las operaciones (todos estos aspectos son de los planteamientos que contiene la actualización de la norma).

Recordemos que la finalidad de estos estándares es trabajar para el beneficio del consumidor, desde la Organización ISO, entes reguladores, Organismos de Acreditación, Organismos de certificación y partes interesadas.

Diego Ayala  
Certification Manager  
GlobalSTD

**Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco**  
Av. Washington 1920, Col. Moderna, Guadalajara, Jalisco, México  
Tel 01(33) 3810 4178 y 79 ext 102  
capacitacion@ciaj.org.mx / www.ciaj.org.mx

f [ciaj.jalisco](#) t [ciaj\\_jalisco](#)



# ENTREVISTA ACISA

*Alta Calidad en Inyección (ACISA)* es una Empresa Jalisciense fundada en 1990, en aquel tiempo nos enfocábamos a la búsqueda o a la satisfacción de un mercado de maquila de partes plásticas inyectadas de alta precisión.

Inicialmente trabajábamos con la empresa Krups Mexicana, una compañía Alemana maquiladora de cafeteras y aparatos electrodomésticos, este proyecto tuvo una duración de año y medio aproximadamente; posteriormente y ante la entrada del mercado común Europeo, la empresa con cinco plantas a nivel Mundial fue vendida a Moulinex.

En el mercado del PET ingresamos en 1993, cuando hubo un “boom” en el mercado de agua embotellada, nosotros iniciamos con dos máquinas para poder fabricar envases con capacidades de medio litro, un litro y litro y medio. Duramos dos años y medio en una situación de mucha bonanza para este mercado y debido a su crecimiento e importancia en el país, ingresaron al mismo mercado grandes competidores y también algunas compañías refresqueras.

Esto nos llevó a la búsqueda de diversificación tanto de nuestro mercado como de nuestros productos e iniciamos a fabricar algunos envases para otras industrias como higiene, envases promocionales y también el envase alimenticio; sin embargo al comienzo de este último, existieron algunas complicaciones debido a los requerimientos de nuestros clientes en cuanto a nuestra planta anterior, ya que no reunía todas las características necesarias. Posteriormente tuvimos que realizar algunas adecuaciones y también comenzar a trabajar en distintas situaciones que nos llevaron a certificarnos como Empresa Limpia en el 2010.

En el 2013 finalmente pudimos trasladar la planta a nuestras instalaciones actuales, e iniciamos a finales de Marzo nuestro proceso de Certificación para Inocuidad de Envases bajo la Norma FSSC 22000; que era uno de los requerimientos o necesidades principales que nos planteaban nuestros prospectos para poder acceder a este mercado del segmento alimenticio.

“Actualmente en todos los rubros del mercado global, las empresas vivimos una situación de alta competencia en donde la industria exige constantes incrementos de calidad en los requerimientos o necesidades del consumidor.”

Conforme fuimos avanzando y alcanzando otros niveles de clientes con mayores necesidades o demandas en el mercado, nos dimos cuenta de una serie de requerimientos y requisitos que nos llevaron a buscar precisamente esta certificación en especial, para poder de alguna manera satisfacer las necesidades o los requerimientos específicos de nuestros clientes.

### Dificultades de Implementación

Fue una tarea que superó las expectativas de nuestro personal, todo lo que implicaba obtener dicha certificación en una serie de procesos y situaciones que probablemente no dimensionamos en su momento; como la resistencia al cambio por parte de muchos de nosotros, creo que fue un factor muy importante para poder trabajar en el inicio de todo el proceso. Posteriormente conforme fuimos avanzando se derivaron distintas situaciones y fue necesaria mucha capacitación de nuestro personal, así como preparación en los distintos conceptos.



*IQ. Eduardo Moreno Pérez  
Director General*

**Mira la entrevista aquí**  
Link a video 

### Principales retos a seguir tras la certificación

Fue un proceso largo y complejo, sin embargo considero que este trabajo nos llevó a generar un Sistema Integral de Gestión bastante robusto dentro de la empresa, dónde el principal reto hoy en día es mantenerlo y adoptarlo como ideología de trabajo; para no verlo tan solo como un proceso de certificación.

Para nosotros todo este esfuerzo implicó un compromiso hacia nuestros clientes en el producto y los servicios que les ofrecemos, en dónde nuestra principal obligación es mantener esta forma de trabajo y sus conceptos en todo lo que hacemos día a día, para fomentar nuestra responsabilidad adquirida con los clientes.

### Empresas en busca de la certificación FSSC 22000

Actualmente en todos los rubros del mercado global, las empresas vivimos en una situación de alta competencia en donde la industria exige constantes incrementos de calidad en los requerimientos o necesidades del consumidor; esto nos lleva a perseverar la productividad y la eficiencia para impulsar diariamente la mejora continua en el trabajo y sus procesos.

Considero que el establecer un Sistema de Gestión ayuda totalmente a alcanzar los objetivos como Organización, y que mejor si dicho sistema esta certificado de manera global por un Organismo Certificador Profesional.





# ACISA

Alta calidad en Inyección SA de CV

Soluciones *Ecológicas* 



Tenemos la **solución** para sus **necesidades de envasado**

¿No encuentras el envase que necesitas?, cotiza un **Diseño especial**

**Fabricación y diseño de envases de PET** para:  
Farmacos Alimentos Cuidado personal

**Diseñamos y fabricamos** su envase de **PET** de acuerdo a sus necesidades

Los **mejores tiempos de respuesta** del mercado

**Entregas a toda la Republica Mexicana**

**Sistema Certificado Bajo el Esquema FSSC 22000**



**Contáctanos**



(33) 36 27 02 32



[info@acisapet.com](mailto:info@acisapet.com)



[acisapet.com](http://acisapet.com)



## ¿Qué es una etiqueta?

Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.



## ¿Cuál es su objetivo?

Informar al consumidor el contenido nutrimental y aporte energético (calorías) de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Esta información se presentará de manera gráfica en el área frontal de exhibición de los productos, siguiendo las mejores prácticas internacionales en materia de etiquetado.

Este envase aporta:



% de los nutrimentos diarios

## ¿Por qué es importante leer las etiquetas de los alimentos que consumimos?



Es un derecho del consumidor.



Ayuda en la toma de decisiones informadas.



Información comercial: marca, contenido neto, responsable de su comercialización, producción y/o distribución.



Información sanitaria: información nutrimental, lista de ingredientes.

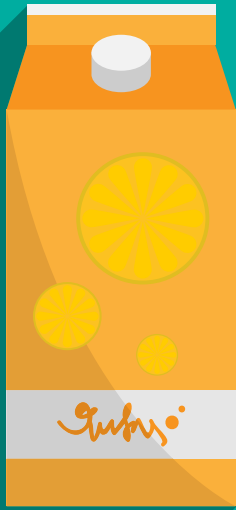


Información precautoria.

## Ley Federal de Protección al Consumidor

Principios básicos del consumo:

- ✓ **La protección de la vida, salud y seguridad** del consumidor contra los riesgos provocados por productos [...]
- ✓ **La educación y divulgación sobre el consumo adecuado** de los productos y servicios, que garanticen la libertad para escoger y la equidad en las contrataciones.
- ✓ **La información adecuada y clara sobre los diferentes productos** y servicios, con especificación correcta de cantidad, características, composición, calidad y precio, así como sobre los riesgos que representen.
- ✓ **La efectiva prevención y reparación** de daños patrimoniales y morales, individuales o colectivos.
- ✓ **La protección contra la publicidad engañosa y abusiva**, métodos comerciales coercitivos y desleales, así como contra prácticas y cláusulas abusivas o impuestas en el abastecimiento de productos y servicios.



# ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



## Envase individual

Aquel cuyo contenido de producto sea menor al tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

Deberán declarar la información nutrimental frontal, pudiendo usar las siguientes leyendas o sus similares:

Una pieza de XX g o ml aporta

Este envase aporta

Una porción de XX g o ml aporta

Si el contenido total del envase individual es  $\leq$  a la porción mínima de referencia, se puede declarar por porción. Ejemplo:

Producto	Tamaño de la porción de referencia	Ejemplo de producto envasado de manera individual	El producto deberá declarar por:	
			Envase	Porción
Chocolates	25 g	25 g	✓	
Chocolates	25 g	20 g		✓
Productos similares a chocolate	25 g	25 g	✓	
Productos similares a chocolate	25 g	20 g		✓
Caramelo	3 g	5 g	✓	
Goma de mascar	3 g	2 g		✓

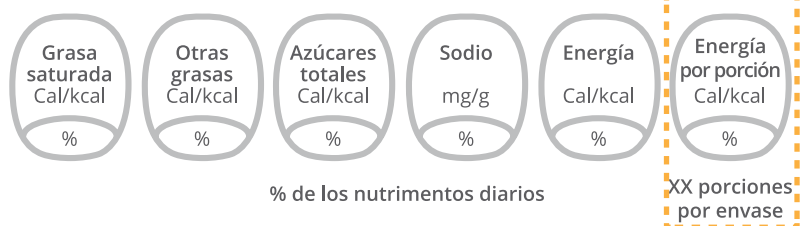


## Envase Familiar

Aquel cuyo contenido sea igual o superior a la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

Deberán declarar la información nutrimental frontal por la totalidad del envase. El productor también puede optar por declarar por porción.






Este envase aporta:

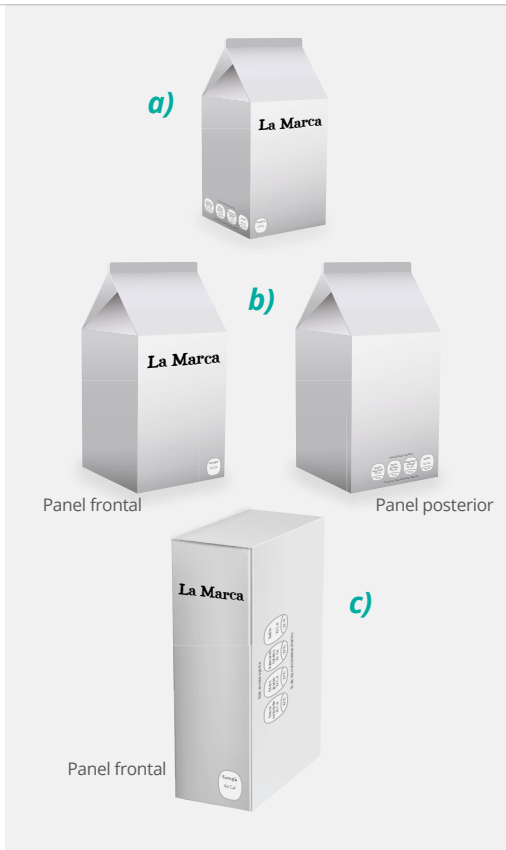


### Icono opcional

Este ícono se vuelve obligatorio para bebidas saborizadas, botanas, chocolates y productos similares y confitería.

## Ubicación de los iconos

Medida del área frontal de exhibición	Área frontal de exhibición	Paneles laterales	Observaciones
Más de 60 cm <sup>2</sup>			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Todos los iconos.</li> <li>✓ En caso de utilizar el sexto ícono, éste deberá situarse al final del quinto ícono.</li> </ul>
Entre de 20 cm <sup>2</sup> y 60 cm <sup>2</sup>			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se deberá ubicar el ícono de energía en el panel frontal y los otros cuatro íconos en los paneles laterales*.</li> <li>✓ Cuando no hubiera panel lateral, los íconos de Grasa saturada, Otras grasas, Azúcares totales y Sodio se colocarán en el panel posterior*.</li> <li>✓ En caso de utilizar el sexto ícono de energía, el productor podrá colocar*.</li> <li>✓ En el área frontal de exhibición el ícono de energía por envase.</li> <li>✓ En el área frontal de exhibición el ícono de energía por porción.</li> <li>✓ En el área frontal de exhibición ambos íconos de energía.</li> <li>✓ En los paneles lateral o posterior, el ícono de energía junto con los demás íconos.</li> <li>✓ En el área frontal de exhibición todos los íconos (cinco obligatorios + sexto ícono).</li> </ul>
Menos de 20 cm <sup>2</sup>			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Únicamente el ícono de energía.</li> </ul>
Menos de 10 cm <sup>2</sup>			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Únicamente el ícono de energía en cualquier parte del envase.</li> </ul>
Menos de 5 cm <sup>2</sup>	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No será necesaria la declaración nutrimental frontal.</li> </ul>
Una única superficie de exhibición y sea menor a 78 cm <sup>2</sup>			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Este supuesto no será aplicable a aquellos productos que comparten una sola etiqueta en un empaque múltiple o colectivo.</li> </ul>



## Posición de los íconos en el envase

Área frontal de exhibición entre 20 cm<sup>2</sup> y 60 cm<sup>2</sup>

- a)** Íconos o ícono de energía en el área frontal de exhibición.
- b)** Cuando se imposibilite colocar las pilas en los laterales de manera horizontal, se deberá colocar las pilas en el panel posterior de manera horizontal.
- c)** Cuando por el diseño de empaque o tecnología del empaque, se imposibilite la impresión/colocación de los íconos en el panel posterior, estos se deberán colocar de manera horizontal en el panel lateral o posterior como lo muestra la figura de la izquierda.

## Orden de los íconos

Este envase aporta:

orden según la norma

Este envase aporta:

diferente orden según la norma

## Color de los íconos

Este envase aporta:

mismo colores en todos los íconos

Este envase aporta:

diferentes colores en íconos

## Posición de la información contenida en los íconos

## Posición de los íconos en el envase

Área frontal de exhibición mayor a 60 cm<sup>2</sup>

# NUEVOS CLIENTES

Visita nuestra galería, en donde podrás encontrar imágenes de las entregas de certificados.

[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)

Dirección de Laboratorios de Salud Pública, Centro Estatal de Laboratorios (CEESLAB) de la Secretaría de Salud Jalisco (CATRASA)

Fusoni S.A. de C.V.

GMACI S.A. de C.V.

Proteína animal, S.A. de C.V. (Planta Animal)

Vimifos S.A. de C.V. (Planta Patco, Obregón, Sonora)

Tangible Nous S.A. de C.V.

Corporación Manza Té de Centroamérica S.A.

Fraga Mex, S.A. de C.V.

Ecopacific Foods S.A. de C.V.

Pablo Ignacio Michel Ontiveros (Dulces Michel)

La Vista Alimentos S.A. de C.V.

INTERFRUT S.A. de C.V.

Don Zabor México S.A. de C.V.

La Próxima Estación SPR de R.L.



**GlobalSTD**  
CERTIFICATION



# CURSOS DE CAPACITACIÓN

## SEPTIEMBRE

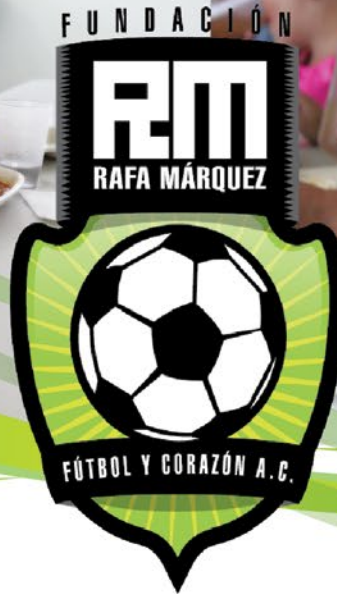
Requerimientos PAS 096:2010	18	GDL
Auditor Interno Sistemas Integrados	21-24	GDL
Taller Auditor Interno ISO/DIS 9001:2015	23-25	VH
Auditor Interno SQF	30-2	GDL

## OCTUBRE

Auditor Interno ISO 9001:2015	5-7	DF
Auditor Interno ISO 9001:2015	5-7	TIJ
Requerimientos SA 8000:2008	12-13	GDL
C-TPAT	15-16	DF
Auditor Líder FSSC 22000 Integrado	19-23	MTY
Taller de Herramientas para la Solución de Problemas	26-27	GDL



CONSULTA EL CALENDARIO ANUAL AQUÍ



Fundación Rafa Márquez "Fútbol y Corazón A.C." te invita a participar como hermano mayor de alguno de nuestros beneficiados, apoyándolo con una **Beca NED** (Nutrición, Educación y Deporte), porque un hermano mayor no se lleva en la sangre sino en el Corazón.

## INFORMES

[Felicidar@rafamarquez.org](mailto:Felicidar@rafamarquez.org)

Popocatépetl no. 2907-1, Ciudad del Sol  
C.P. 45050, Zapopan, Jalisco  
Tel. Of. 52 (33) 1201 9127 y 12019128