

Sistema de Perfilado Nutrimental **Grupo Bimbo**





NUEVO

SANISSIMO

EMPANIZADOR
DE MAÍZ

Sistema de Perfilado Nutricional Grupo Bimbo

GB está comprometido en ofrecer una variedad de productos que satisfagan las necesidades y gustos de nuestros consumidores, así como a elaborar opciones que cumplan con las recomendaciones mundiales sobre dietas correctas y estilos de vida saludables.

La mejora de los perfiles nutrimentales de nuestro portafolio de productos a través de innovación en tecnología, procesos e ingredientes, así como mejoras a través de enriquecimiento o fortificación de nutrimentos para ofrecer productos a poblaciones vulnerables con requerimientos especiales de nutrición, continúa siendo una de las líneas de acción más relevantes dentro de la gestión de nuestra estrategia de Nutrición, Salud y Bienestar.

Para poder evaluar la calidad nutrimental de nuestra oferta de productos y definir el incremento de la misma en productos que se ajusten a las necesidades actuales de nuestros consumidores sin que esto afecte su preferencia, desarrollamos

una herramienta interna con un sistema de perfilado nutrimental. (SPN)

Principios

La metodología para evaluar el perfil nutrimental de nuestros productos, está basado en los siguientes principios:

Principio 1:

- Evaluamos nuestros productos mediante la asignación de puntos base de acuerdo al contenido de nutrimentos de mayor impacto en la salud pública como son la fibra, proteínas, vitaminas y minerales; así como las grasas, grasas saturadas, ácidos grasos trans, azúcares totales y sodio. Un perfil en el que se tiene un balance óptimo de todos éstos, llevará a una calificación de 100 puntos.

Principio 2:

- Establecemos niveles no deseables en algunos nutrimentos (Ej. grasas, grasas saturadas, ácidos grasos trans, colesterol y sodio). La presencia de

alguno de estos valores no permitirá la suma de puntos por el contenido de elementos positivos en nuestros productos. Con lo anterior buscamos enfocar nuestros esfuerzos para en primera instancia desarrollar productos con un balance adecuado evitando compensar un producto con exceso de ciertos nutrimentos con la adición de nutrimentos o elementos positivos.

Principio 3:

- Consideramos la adición de ingredientes funcionales, preparados de frutas y verduras, granos enteros, fibra, proteínas, leche, entre otros elementos positivos, la eliminación de sustitutos de aditivos por componentes naturales y el control de porciones.
- La evaluación de estos elementos positivos se hace por porción de consumo definida para cada categoría en base a las disposiciones oficiales locales considerando que cada producto tiene un rol diferente de consumo dentro de la dieta.

Categorías SPN

Nuestro sistema de perfilado nutrimental se expresa en puntos que van del 0 al 100 y clasifica de manera interna los productos en 4 categorías:

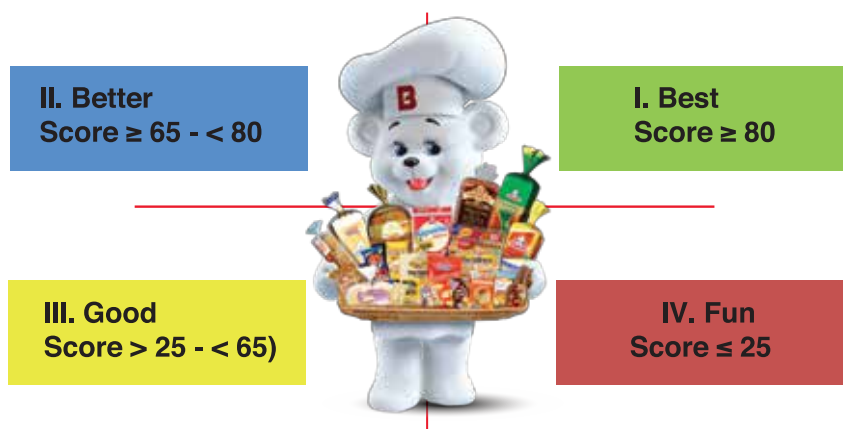
1) BEST: Representan el estándar de calidad más alto dentro de la categorización de productos.

2) BETTER: Productos con Buena calidad nutrimental y que forman parte de la oferta saludable del Grupo.

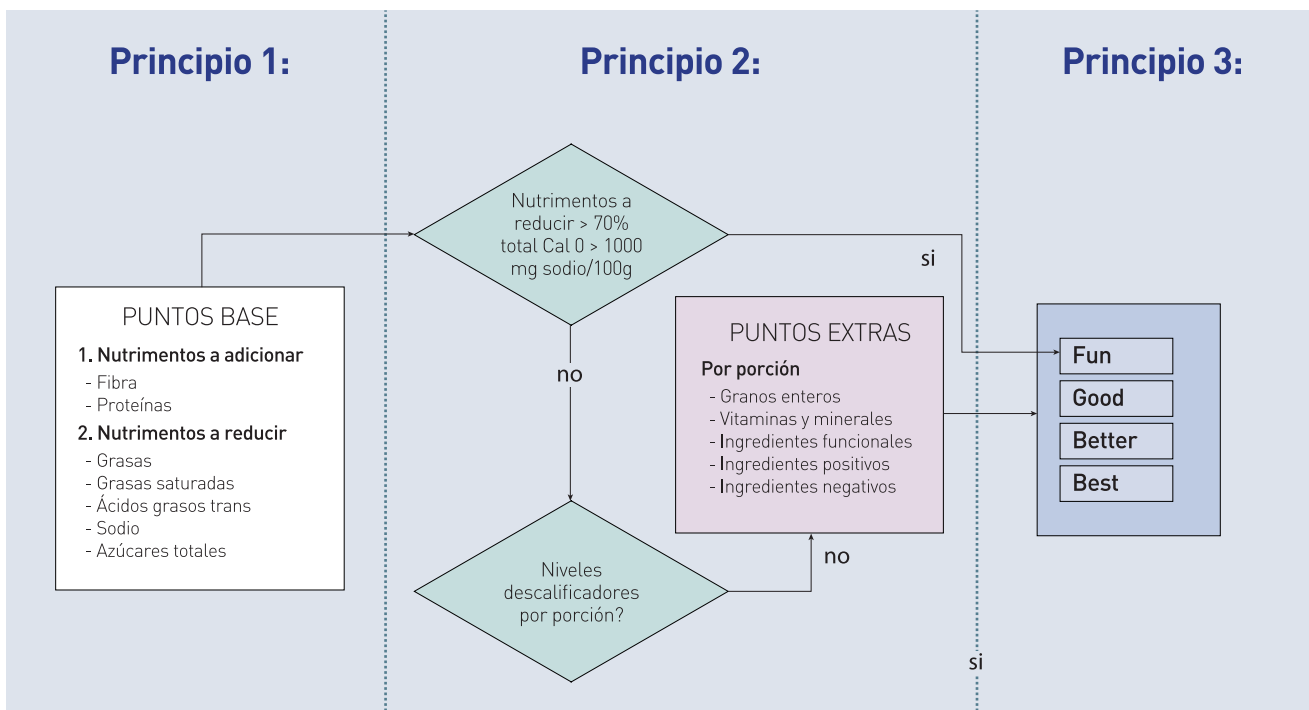
3) GOOD): Productos que requieren una mejora en sus características nutrimentales.

4) FUN): Productos con la calificación más baja dentro

del portafolio de productos y que están enfocados a momentos de consumo específicos.



Resúmen



Glosario

Ácidos grasos Saturados:

Formados a partir de cadenas largas de átomos de carbono unidos por enlaces dobles. Los enlaces dobles pueden reaccionar con la presencia de hidrógeno para formar enlaces simples. La mayoría de las grasas de origen animal, son saturadas.

Ácidos grasos Trans: Grasas insaturadas que pueden presentarse en pequeñas cantidades en la naturaleza. Todos los ácidos grasos insaturados con hidrogenación parcial de la grasa insaturada, convierten algunos de los dobles enlaces cis en enlaces dobles de grasas trans, mediante la reacción de isomerización.

Fibra: Polisacáridos en alimentos que no son digeridos ni absorbidos por el intestino delgado humano.

Grasa: Cualquiera de un grupo de ésteres naturales de glicerol y diversas grasas hechas de largas cadenas de átomos de carbono. Los ácidos grasos son los principales componentes de la grasa animal y vegetal.

Granos enteros: Son la semilla entera de una planta. Un grano se considera entero, siempre y cuando las

tres partes originales (grano, germen y endospermo) están aún presentes en las mismas proporciones que cuando el grano estaba creciendo en el campo.

Ingrediente favorable:

Cualquier ingrediente positivo que mejore los beneficios nutricionales en el producto.

Ingrediente funcional:

Cualquier ingrediente con numerosas aplicaciones. Estos podrían ser desde mejorar el desempeño cognitivo, el rendimiento deportivo, aumentar la energía, ayudar en la pérdida de peso o abordar otras condiciones relacionadas con la salud- son el área innovadora en la industria alimentaria.

Ingrediente negativo:

Cualquier ingrediente recomendado para reducir o eliminar en la fórmula para mejorar los beneficios nutricionales en el producto.

Minerales: Cualquiera de una clase de sustancias que ocurren en la naturaleza usualmente contienen sustancias inorgánicas que son esenciales para el funcionamiento del cuerpo humano y que se obtienen de los alimentos.

Proteína: Polímero lineal conformado a partir de aproximadamente 20 aminoácidos. Una proteína tiene diversas funciones, puede servir como material estructural, enzimas, transportadores, anticuerpos reguladores y para la expresión genética.

Sodio: Es un elemento químico y metal alcalino. La manera más frecuente en la que podemos encontrarlo es como la sal de mesa, presente en muchos productos alimenticios.

Vitaminas: Grupo de sustancias orgánicas necesarias en pequeñas cantidades para un metabolismo normal, que se encuentra en cantidades diminutas en los alimentos de forma natural y a veces se pueden producir de manera sintética.

“Un camino Sustentable”
Estrategia Grupo Bimbo
en Salud y Bienestar

