



Saputo



## Modelo de clasificación de nutrientes

Como empresa de productos lácteos líder en el mundo, reconocemos que tenemos la responsabilidad de demostrar una buena ciudadanía corporativa en todo lo que hacemos, desde los ingredientes que obtenemos hasta los productos que colocamos en las góndolas.

La clasificación de nutrientes está ampliamente reconocida como una herramienta clave tanto para los gobiernos como para las empresas a fin de apoyar la salud pública. Desde 2021, utilizamos el Modelo de Clasificación de Nutrientes (NPM) de Saputo para orientar nuestras acciones relacionadas con la nutrición en apoyo a nuestro compromiso de nutrir.



### NUESTRO OBJETIVO

Mejorar continuamente nuestra cartera de productos utilizando el NPM de Saputo



### ACTUALMENTE >80 %

de nuestros productos cumplen con el NPM de Saputo

### ACERCA DEL MODELO

El NPM de Saputo es una herramienta con base científica que nos ayuda a comprender el valor nutricional general de nuestros productos y a orientar nuestras actividades de desarrollo de productos. El NPM de Saputo se basó en modelos de clasificación de nutrientes mundiales de gobiernos, autoridades de salud pública y organismos industriales, así como en consultas con destacados científicos especializados en clasificación de nutrientes.

El NPM de Saputo se aplica a todos los productos de la marca Saputo, en todas las divisiones. El modelo clasifica nuestros productos en tres niveles en función de la presencia y la cantidad de nutrientes clave de interés para la salud pública. El nivel 1 es el que representa nuestra oferta más nutritiva.



# CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

El NPM de Saputo contiene siete categorías de alimentos diferentes para abarcar nuestra oferta global de productos.

*Saputo*








|  |   |
|--|---|
| <br><b>LECHE</b>                            | Leches y productos lácteos,<br>incluidas las alternativas de origen vegetal   |
| <br><b>YOGUR</b>                            | Yogures y productos a base de yogur,<br>incluidas las alternativas de origen vegetal                                  |
| <br><b>QUESO DURO</b>                       | Quesos firmes o semifirmes (por ejemplo, cheddar),<br>incluidas las alternativas de origen vegetal                    |
| <br><b>QUESO BLANDO</b>                     | Quesos blandos y semiblandos (por ejemplo, cottage, queso procesado),<br>incluidas las alternativas de origen vegetal |
| <br><b>CREMA</b>                          | Cremas para café, cremas para batir,<br>cremas agrias y condimentos dulces  |
| <br><b>MANTECA / PRODUCTOS PARA UNTAR</b> | Mantecas y diversos productos para untar o rociar a base de manteca   |
| <br><b>REFRIGERIO/ MINICOMIDA</b>         | Productos lácteos acompañados de otro alimento,<br>a modo de refrigerio o minicomida (por ejemplo, queso y galletas)  |



## CRITERIOS NUTRICIONALES



Cada categoría de productos tiene sus propios criterios nutricionales basados en las recomendaciones de los organismos de salud pública. Estos criterios han sido validados contra modelos de clasificación de nutrientes autorizados a nivel mundial y recomendaciones de pautas alimenticias.

|  | NIVEL | CALORÍAS<br>kcal por porción | GRASA SATURADA<br>g par 100 g/ml | TOTAL DE AZÚCAR<br>g par 100 g/ml | AZÚCAR AGREGADA<br>g par 100 g/ml | SODIO<br>mg par 100 g/ml | PROTEÍNA<br>g par 100 g/ml      | CALCIO<br>mg par 100 g/ml        | VITAMINA D<br>µg par 100 g/ml                      |
|--|-------|------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--|
| <br><b>LECHE</b>                            | 1     | ≤ 160                        | ≤ 1                              | ≤ 6                               | ≤ 2                               | ≤ 80                     | ≥ 3                             | ≥ 110                            | Se recomienda proporcionar el nivel de la "fuente" |
|  | 2     | 161 – 180                    | 1.1 – 2                          | 6.1 – 9                           | 2.1 – 4.5                         | 81 – 110                 | Se recomienda proporcionar ≥ 3  | Se recomienda proporcionar ≥ 110 |  |
|  | 3     | 181 – 200                    | 2.1 – 2.5                        | 9.1 – 12.5                        | 4.6 – 7.5                         | 111 – 140                |                                 |                                  |  |
| <br><b>YOGUR</b>                            | 1     | ≤ 150                        | ≤ 1                              | ≤ 7                               | ≤ 2                               | ≤ 100                    | ≥ 3                             | ≥ 100                            | Se recomienda proporcionar el nivel de la "fuente" |
|  | 2     | 151 – 175                    | 1.1 – 2                          | 7.1 – 11                          | 2.1 – 6                           | 101 – 130                | Se recomienda proporcionar ≥ 3  | Se recomienda proporcionar ≥ 100 |  |
|  | 3     | 176 – 200                    | 2.1 – 2.6                        | 11.1 – 15                         | 6.1 – 10.5                        | 131 – 160                |                                 |                                  |  |
| <br><b>QUESO DURO</b>                       | 1     | ≤ 100                        | ≤ 12                             | ≤ 3                               | ≤ 0                               | ≤ 750                    | ≥ 20                            | ≥ 600                            | Se recomienda proporcionar el nivel de la "fuente" |
|  | 2     | 101 – 150                    | 12.1 – 16                        | 3.1 – 6                           | 0.1 – 3                           | 751 – 1000               | Se recomienda proporcionar ≥ 20 | Se recomienda proporcionar ≥ 600 |  |
|  | 3     | 151 – 200                    | 16.1 – 23                        | 6.1 – 9                           | 3.1 – 6.5                         | 1001 – 1200              |                                 |                                  |  |
| <br><b>QUESO BLANDO</b>                     | 1     | ≤ 100                        | ≤ 9                              | ≤ 6                               | ≤ 0                               | ≤ 600                    | ≥ 10                            | ≥ 400                            | Se recomienda proporcionar el nivel de la "fuente" |
|  | 2     | 101 – 150                    | 9.1 – 14                         | 6.1 – 10                          | 0.1 – 7                           | 601 – 1000               | Se recomienda proporcionar ≥ 10 | Se recomienda proporcionar ≥ 400 |  |
|  | 3     | 151 – 200                    | 14.1 – 21                        | 10.1 – 16.5                       | 7.1 – 13                          | 1001 – 1500              |                                 |                                  |  |
| <br><b>CREMA</b>                          | 1     | ≤ 30                         | ≤ 6                              | ≤ 7                               | ≤ 2                               |                          |                                 |                                  |  |
|  | 2     | 31 – 45                      | 6.1 – 10                         | 7.1 – 11                          | 2.1 – 7                           |                          |                                 |                                  |  |
|  | 3     | 46 – 60                      | 10.1 – 20                        | 11.1 – 15                         | 7.1 – 10                          |                          |                                 |                                  |  |
| <br><b>MANTECA / PRODUCTOS PARA UNTAR</b> | 1     | ≤ 70                         | ≤ 10                             |                                   |                                   | ≤ 300                    |                                 |                                  |  |
|  | 2     | 71 – 80                      | 10.1 – 25                        |                                   |                                   | 301 – 600                |                                 |                                  |  |
|  | 3     | 81 – 90                      | 25.1 – 45                        |                                   |                                   | 601 – 800                |                                 |                                  |  |
| <br><b>REFRIGERIO/ MINICOMIDA</b>         | 1     | ≤ 150                        | ≤ 5                              | ≤ 4.5                             | ≤ 4                               | ≤ 300                    | ≥ 4                             | ≥ 110                            | Se recomienda proporcionar el nivel de la "fuente" |
|  | 2     | 151 – 250                    | 5.1 – 8                          | 4.6 – 10                          | 4.1 – 7                           | 301 – 600                | Se recomienda proporcionar ≥ 4  | Se recomienda proporcionar ≥ 110 |  |
|  | 3     | 251 – 400                    | 8.1 – 12                         | 10.1 – 14                         | 7.1 – 10                          | 601 – 800                |                                 |                                  |  |