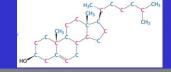
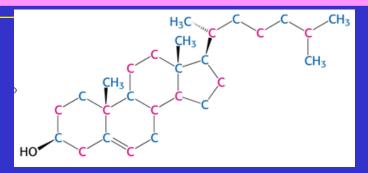
Colesterol: aspectos fisiopatológicos y nutricionales



- ✓ 1. Economía global del colesterol en el organismo
- ✓ 2. Funciones, metabolismo y regulación (recuerdo)
- ✓ 3. Patologías. Ambiente y genes
- √ 4. Posibilidades de control
- ✓ 5. Alimentos, dieta y colesterol
- √ 6. Control de la absorción
- √ 7. Control de la síntesis: estatinas y otros fármacos
- √ 8. Ejercicio y colesterol
- √ 9. Peso y colesterol
- √ 10. Resumen

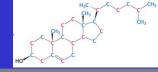


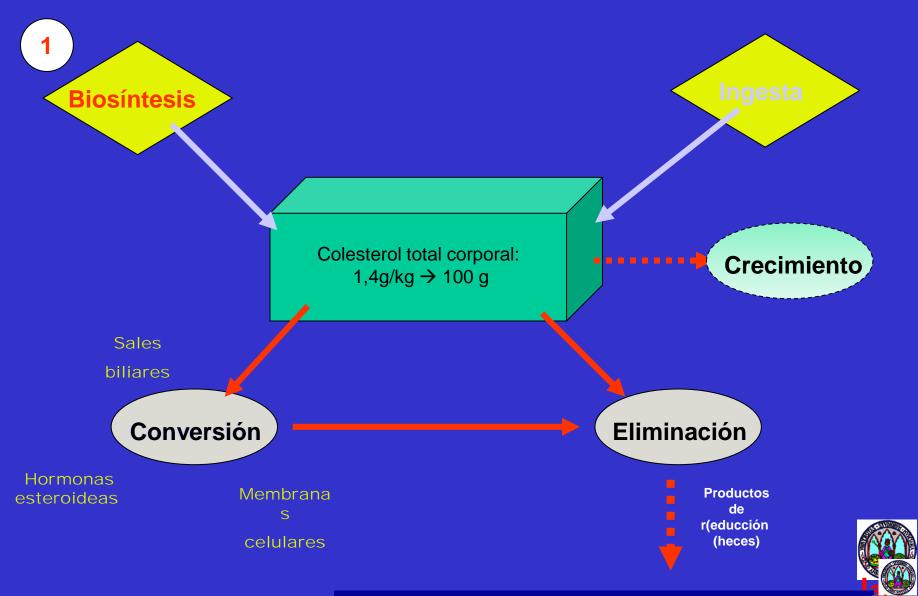


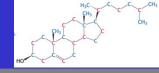


El colesterol es el lípido característico de los tejidos animales y desempeña funciones esenciales

- Membranas celulares (tracto digestivo y piel)
 - Precursor de sales biliares
 - Precursor de hormonas esteroideas, vitD3









En plasma

Perfil lipídico

Colesterol total

Por debajo de 200 mg/dl
200-239 mg/dl
240 mg/dl
Por debajo de 180 mg/dl
(menor de 18 años)

Deseable
Deseable

Colesterol LDL

Por debajo de 100 mg/dl

100-129 mg/dl

130-159 mg/dl

160-189 mg/dl

190 mg/dl y superior

Optimo o ideal

Bueno

Límite alto

Alto

Muy alto

Colesterol HDL

Menos de 40 mg/dl Mayor factor de riesgo cardiovascular
60 mg/dl y superior Mayor protección contra la enfermedad cardiovascular

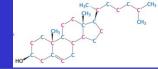
Triglicéridos

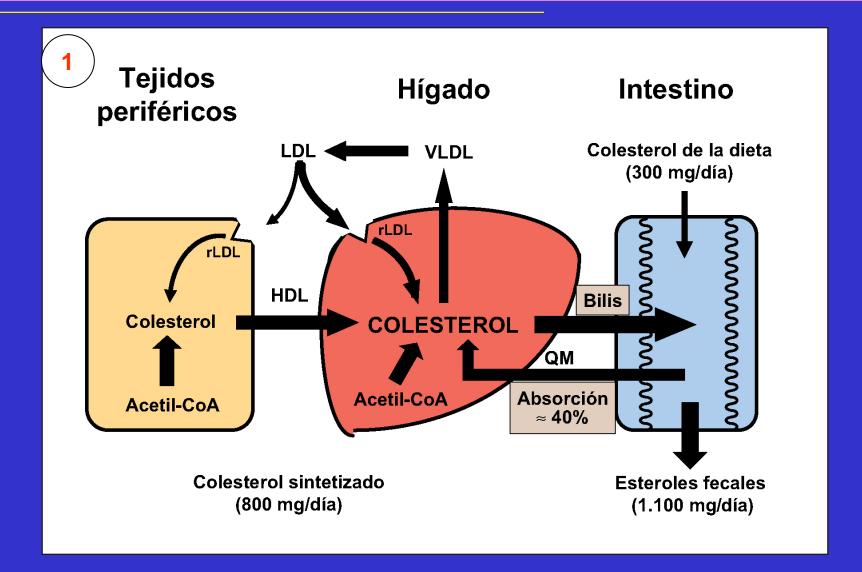
Por debajo de 150 mg/dl Deseable 150-199 mg/dl Límite alto 200-499 mg/dl Altos

Superiores a 500 mg/dl Necesitan medicación para prevenir la inflamación del

páncreas

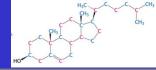




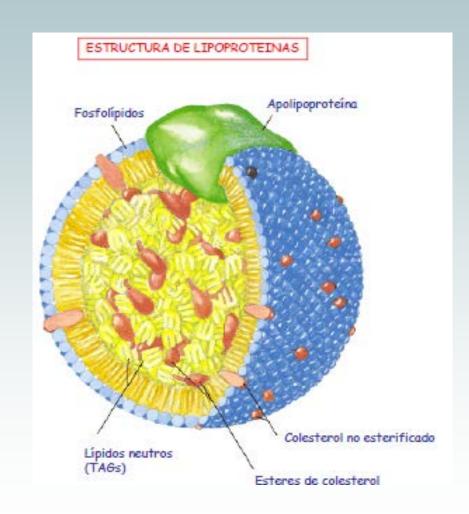




Colesterol (recuerdo): estructura de lipoproteínas

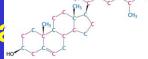


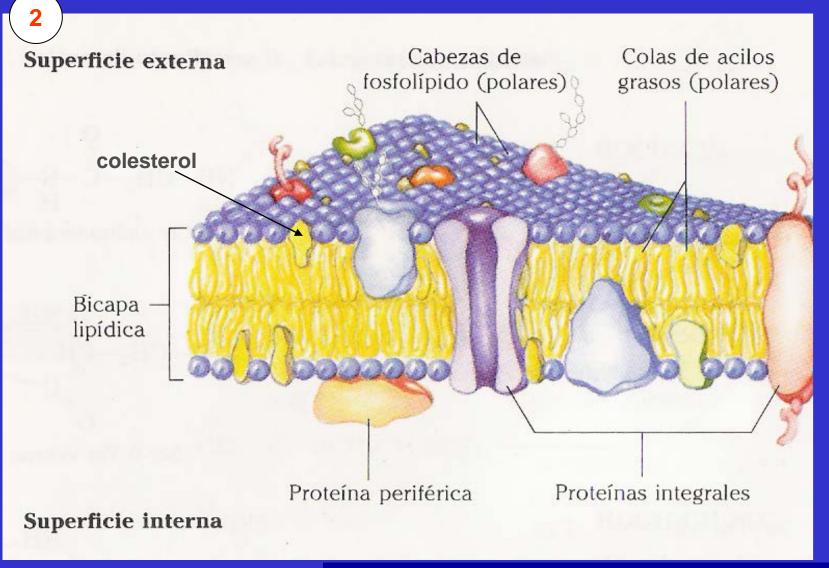
2



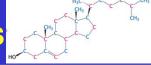


Colesterol (recuerdo): estructura y función de membrana

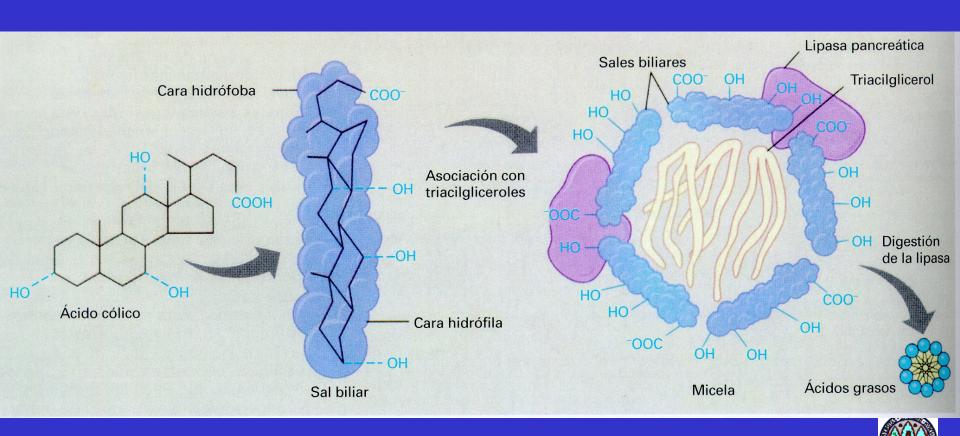




Colesterol (recuerdo) ácidos cólicos y funciones biliares

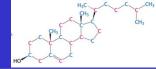


2



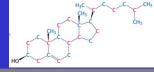
Colesterol (recuerdo): precursor de esteroides

Corticosterone



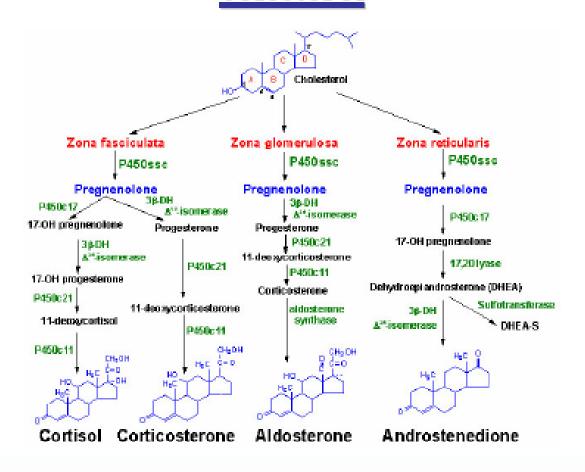
Aldosterone

Colesterol (recuerdo): precursor de esteroides

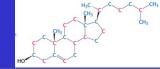


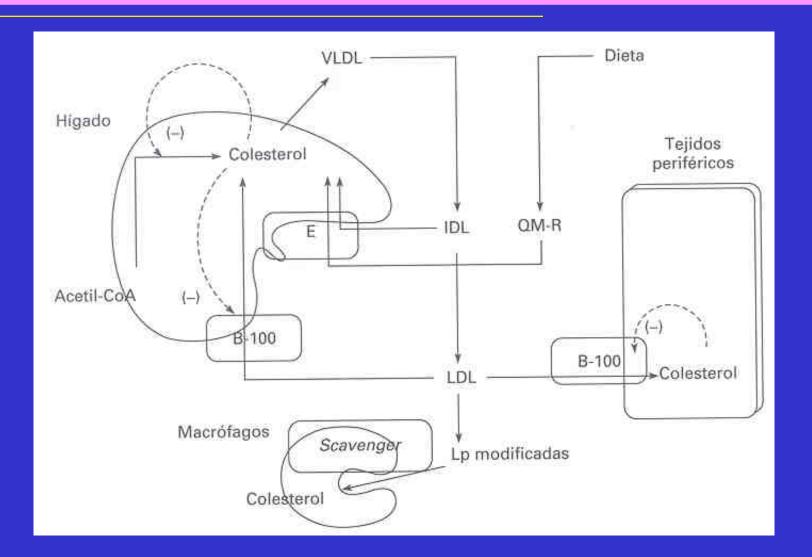
2

Formación de hormonas esteroideas a partir del colesterol



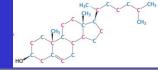
Colesterol intracelular: metabolismo hígado (recuerdo)





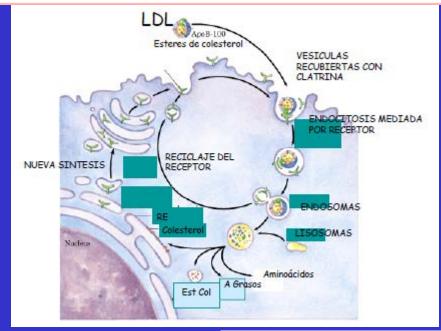
2

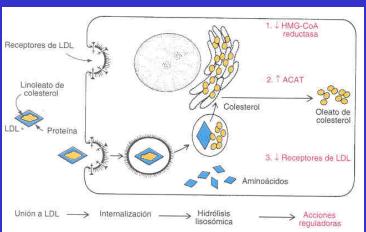
Colesterol intracelular: LDL-receptor (receptor)

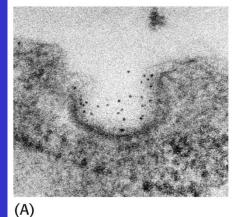


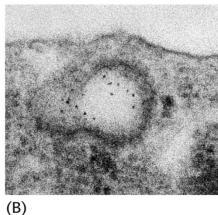
LAS CÉLULAS TAMBIÉN OBTIENEN SU COLESTEROL MEDIANTE ENDOCITOSIS DE LIPOPROTEÍNAS DE BAJA DENSIDAD MEDIADA POR EL RECEPTOR DE LDL

2

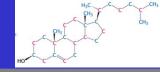






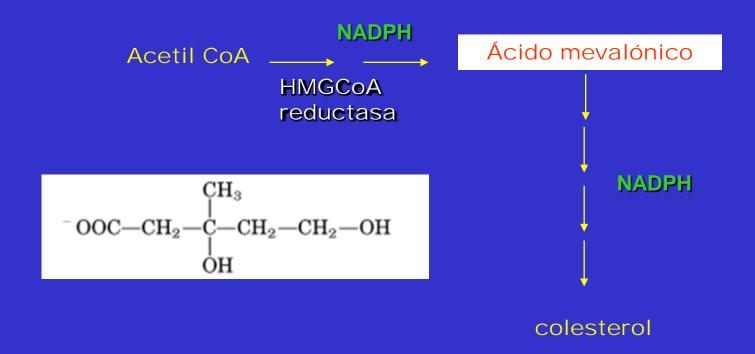


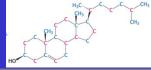
Colesterol: síntesis endógena



Localización tisular: todos los tejidos

Localización subcelular: citosol; sistema microsomal





ANOMALÍAS

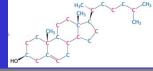
- 1. Causas genéticas hereditarias
- 2. Secundarias
 - 1. Dietas inadecuadas
 - 2. Enfermedades: hipotiroidismo, diabetes

GENÉTICAS (Cifras en España)

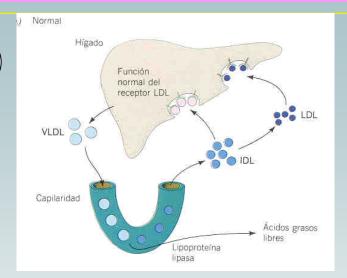
- •Hipercolestrolemia familiar (HF): 100.000 afectados
- •Hipercolesterolemia familiar combinada (HFC): 600.000 afectados
- •Hipercolestrolemia poligénica: 1.000.000 afectados

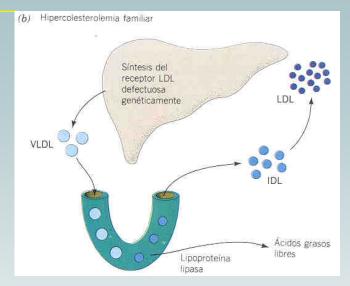


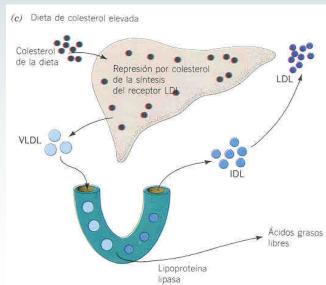
Colesterol: patologías

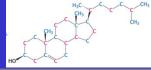








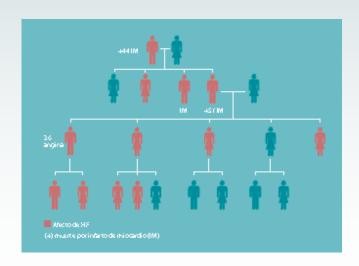


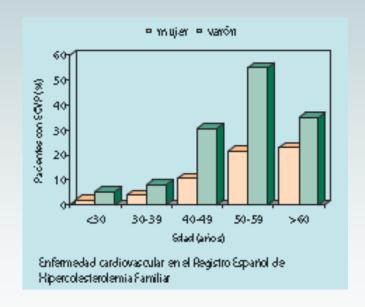


Hipercolestrolemia familiar (HF)

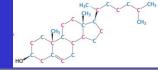
Heterogizotos: 1: 400-500

Desarrollo infarto miocardio y ateroesclerosis Gen hepático receptor LDL, cromosoma 19









Hipercolestrolemia familiar combinada (HFC)

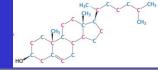
- Afecta la 2% población general
- Causante de unos 10.000 infartos anuales en España
- Asociado a otras patologías
- Multigénico
- Alta concentración colesterol y/o triglicéridos
- Expresión cambiante con el tiempo

Hipercolestrolemia poligénica (HP)

- Combinación de factores genéticos y ambientales (alimentación)
- Frecuencia: 4% población adulta
- Frecuente histora familiar de enfermedad coronaria prematura

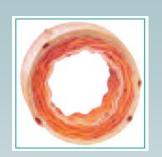


Colesterol: patologías



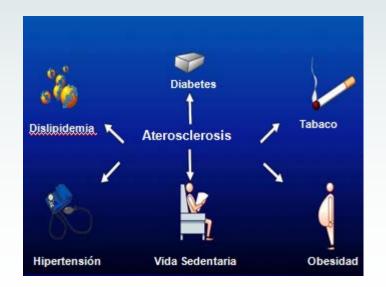


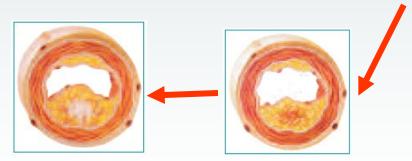
La Aterosclerosis, un grave problema de Salud



- Cada 2 segundos muere en el mundo una persona por causas atribuibles a la aterosclerosis.
- En un año casi se han duplicado los casos de angina inestable a nivel mundial.

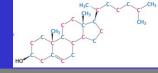








Colesterol: Posibilidad de control

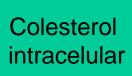




Depende de la alimentación, de la biosíntesis y del metabolismo de las lipoproteínas



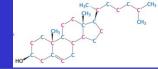








Colesterol: tratamientos





- Alimentación
 - Disminución de grasa trans y colesterol
 - Añadir esteroles o estanoles vegetales
 - Aumentar fibra soluble
- Control del peso
- Actividad física
- Medicamentos
 - Estatinas
 - Ezetemiba
 - Fibratos
 - Resinas

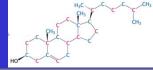
Reducción del colesterol

Grasa saturada	Cambio Reducir a menos del 9% de las calorías	Reducción c-LDL 8-10%
Colesterol de la dieta	Reducir a menos de 300 mg/día	3-5%
Pes o	Perder de 4-5 Kg Si tiene sobrepeso	5-8%
Fibra soluble	Aumentar 5-10 g/día	3-5%
Esteroles/estanoles vegetales	Aumentar a 2 g/día	10-15%
Total		20-30%*

*Sepa que la reducción del colesterol LDL siguiendo este programa puede ser comparable al que se cor sigue con algunos fármacos reductores del colesterol.



Colesterol: patologías





¿Cómo se controla el exceso de colesterol?

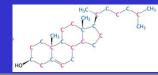
Síntesis endógena

- Tratamiento con estatinas

Ingesta excesiva

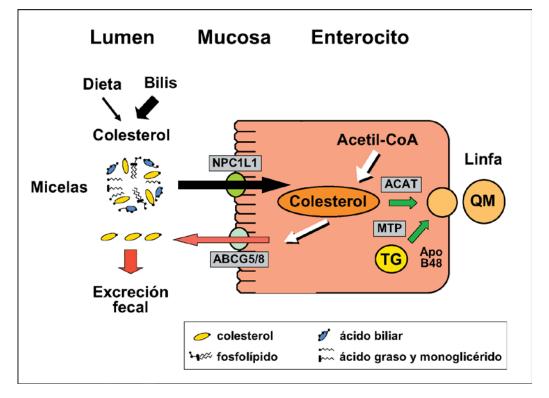
- Ingestión de resinas

Colesterol: Ingesta



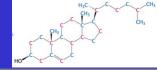
5

Colesterol en alimentos: libre (85-90%) y esterificado (10-15%) Absorción intestinal: < 25% del ingerido





Colesterol: Ingesta



5

Contenidos más usuales

Alimento	Grasa g/100g	Colesterol mg/100g
Leche entera	3,5	14
Carne	10	65-87
Pescado	5-10	50-110
Huevos	12	500
Aceite	99,0	0
Frutos secos	40-60	0

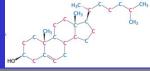
Para incrementar un 1% (1g) nuestro contenido en colesterol habría que ingerir (sólo se absorbe un 25%): 8 huevos, 6 kg de pescado, 5 kg. de carne o 30 L de leche entera

METABOLISMO

El consumo elevado de grasa saturada aumenta más la colesterolemia que la ingesta de alimentos ricos en colesterol

Recomendación Ingesta menor de 300 mg/día (lo normal es 600 mg)

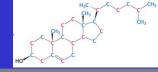
Colesterol: alimentos



5

Grasa total, grasa saturada y colesterol de algunos alimentos por 100 gramos y por ración

Alimento	Grasa	Grasa	Colesterol	Grasa	Grasa	Colesterol	Ración
	total	saturada (g)	mg	total	saturada (g)	mg	(g)
	Po	100 g de ali	mento		Por ración		
Aceites y grasas							
Aceite de girasol	99,9	12	0	9,99	1,20	0	10
Aceite de Oliva	99,9	14,3	0	9,99	1,43	0	10
Aceite de soja	99,9	15,6	0	9,99	1,56	0	10
Frutas							
Aceitunas	11	1,54	0	1,65	0,23	0	15
Aguacate	19,3	2,27	0	34,74	4,09	0	180
Frutos secos							
Almendras	55,8	4,4	0	25,11	1,98	0	45
Casahuetes	46	8,7	0	20,70	3,92	0	45
Nueses	68,5	7,5	0	30,83	3,38	0	45
Pescados							
Anchoa	4,8	1,28	95	9,60	2,56	190,00	200
Atún	9	1,4	55	18,00	2,80	110,00	200
Bacalao	0,7	0,13	50	1,40	0,26	100,00	200
Calamar	1,7	0,35	222	2,55	0,53	333,00	150
Langostinos	0,6	0,13	150	1,05	0,23	262,50	175
Lenguado	1,2	0,3	50	2,40	0,60	100,00	200
Sardina	14,1	2,9	100	28,20	5,80	200,00	200
Trucha	5,2	1,1	57	10,40	2,20	114,00	200
Carnes y huevo							
Cerdo (lomo)	30	11	72	45	16,5	108,00	150
Conejo	3,4	1,8	65	5,10	2,70	97,50	150
Huevos	11,2	3,15	504	6,72	1,89	302,40	60
Pollo (musio)	3	1	61	4,5	1,5	91,50	150
Pollo (pechuga)	4,3	1,4	87	6,4	2,1	130,50	150
Ternera	11	3,4	70	16,5	5,1	105,00	150
Lácteos y derivados							
Leche entera	3,6	2,48	14	7,20	4,96	28,00	200
Mantequilla	83	48,3	250	8,3	4,8	25,00	10
Margarina	60	13,1	0	6	1,31	Ö	10
Yogur natural	3	1,91	10	3,75	2,39	12,50	125



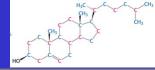
Mejillon en conserva al	10
natural	
Centollo	10
Pollo entero	9
Salsa carbonara	9
Leche en polvo entera	9
Callos de ternera	9
Queso en porciones	94
Dorada	93
Salchicha tipo frankfurt	93
Manteca de cerdo	
Palmera	9
Carne empanada, pasteles	9
de carne (congelados)	
Albondigas en conserva	9
Queso de arzua	9
Queso roquefort	9
Queso de cabrales	9
Queso tetilla	ç ç
Queso idiazabal	9
Queso torta del casar	9
Queso tipo manchego en	9
aceite	
Bogavante	8
Longaniza	88
Galleta tipo cookie	8
Queso azul	8
Queso emmental	8
Queso manchego	87
semicurado	
Lengua de vaca	8
Queso gorgonzola	8
Musio de pollo	8

LECHE DE VACA ENTERA: 14

_	
Mujol	81
Paleta de cordero	80,6
Lubina	80
Cabeza de jabali	80
Sardina	79,8
Chuleta de cordero	79,5
Salami	79
Jurel	79
Palometa	79
Sardina con salsa de	78,5
tomate	
Pierna de cordero	78
Queso mozzarella	78
Costilla de cerdo	78
Salchichon	77,7
Ala de pollo	77
Arenque	77
Pato entero	76
Codorniz	76
Caballa	76
Chistorra	76
Croisant	75
Solomillo de avestruz	75

Queso manchego curado	74,4
Sopa de ave con fideos	74
para reconstituir	
Pavo	74
Mortadela	73,9
TERNERA DE 2ª Y 3ª	73
Chorizo	72,0
Chuleta de cerdo	73
Muslo de pavo	73
Gallina entera	72
Sobrasada	72
Conejo	71,9
Crema de chocolate	71,6
Ternera semigrasa	71,2
Abadejo	7:
Jamon serrano	70,9
Lomo de cerdo	70,6
Anchoa en aceite	70,6
Chuleta de ternera	70
Carne de vaca grasa	70
Carne de cerdo semigrasa	70
Carne semigrasa de vaca	70
Queso de cabra	70
semicurado	

Queso manchego fresco	70
Chopped de cerdo	70
Salmonete	70
Sargo	70
Boqueron	70 70 69
Solomillo de cerdo	68,4
Queso parmesano	68
Faisan entero	68
Jamon cocido enlatado	68
Añojo lomo	67,5
Trucha	67,2
Bizcocho	67
Callos a la madrileña	67
(lata)	
Solomillo de ternera	67
Solomillo de vaca	67
Carpa	67
Merluza	67
Salchicha fresca	67
Caballa en aceite	66,9
CARNE DE VACA 2ªy3ª	66
Galleta tipo maria	65,9
Sardina en aceite	65 65
Liebre	
Raya	65
Rosada	65
Cerdo magro	64,4
Morcilla de arroz	64,3
~	



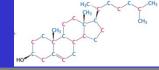
LECHE DE VACA ENTERA: 14

Seso de cerdo	2550
Seso de cordero	2100
Seso de ternera	2000
Yema de huevo	1260
Huevo de codorniz	844
Huevo de pato	680
Aceite de higado de	650
bacalao	
Huevas frescas	500
Higado de pollo	492
Huevo de gallina	410
Riñon de cordero	400
Riñon de cerdo	385
Riñon de ternera	380
Higado de cerdo	354
Higado de ternera	333
Pulmon de cerdo	320
Caviar	300
Mantequilla	286
Higado de vaca	261
Molleja de cordero	260
Pulmon de ternera	242

,	
Sobao	225
Mantequilla salada	215
Salsa holandesa	200
Quisquilla	195
Suizo	190
Gamba roja	185
Langostino	185
Lengua de cordero	180
Lomo embuchado	172
Foie gras	170
Calamar en salsa	170
americana	
Croqueta de bacalao	169
congelada	
Calamar	168
Anguila	164
Pastel de chocolate	148
Flan de huevo	147
Calamares a la romana	145
congelados	
Corazon de vaca	140
Solomillo de buey	140
Langosta	140

Croisant de chocolate	130
Milhoja con nata y crema	127
Mejillon	126
Ostra	123
Bizcocho de chocolate	121
Queso gruyere	120
Lengua de cerdo	116
Margarina	115
Queso gouda	114
Queso de bola	111
Bacaladilla	110
Natillas de chocolate	110
Sepia	110
Nata montada	109
Lengua de buey	105
Nata liquida para montar	105
Cigala	105
Mayonesa comercial	100
Queso brie	100
Queso de cabra curado	100
Bacon	100
Sardina en escabeche	100
Cangrejo y similares	100





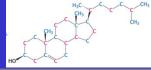
AÑOJO DE 2º Y 3º	63,
Platija	6
Carne de jabali	6
Lomo de ternera	62,
Queso camembert	6
Pechuga de pollo	6
Lengua de ternera	6
Mejillon en escabeche	61,
Bollo tipo donut de	6
chocolate	
Bollo tipo donette	6
Jamon cocido	60,
Gallo	60,
Ensaimada	6
Leche en polvo	6
semidesnatada	
Merluza congelada	6
Tarta de frutas	6
Tarta de crema pastelera	6
y manzana	
Pastel relleno de crema	6
Pizza de atun congelada	5
Ternera magra	5
Carne de vaca magra	5
Solomillo añojo	57,
Tocino	57, 5
Panceta	5
Pescadilla	56,
Lenguado	56,

LECHE DE VACA ENTERA: 14

/	
Besugo	56,5
Cabrito	56
Bacalao salado	56
Croqueta de marisco	55,2
congelada	
Carne de caballo	54
Mazapan	53,3
Galleta tipo digestive	51
con chocolate	
Atun al natural	51
Atun en escabeche	51
Bollo relleno de	50
chocolate	
Mayonesa ligera	50
Queso de cabra tierno	50
Butifarra	50 50
Angula	50
Anca de rana	50
Caracol	50
Salmon	48,1
Empanadilla de atun	48
congelada	
Atun	48
Breca	48

Pulpo	48
Bonito en aceite	46,7
Pechuga de pavo	45
Bonito	45
Pudin de pasas	45
Bollo	43
Magdalena	41
Galleta tipo digestive	41
Valenciana	41
Almeja y berberecho	41
en conserva	
Queso en porciones	40
descremado	
Congrio	40
Sangre de cerdo	40
Vieira	40
Atun en aceite	39,8
Pez espada	39
Salsa roquefort	38
Bollo tipo donut	37
Mero	37
Pollo empanado	36
congelado	
Leche condensada	36
azucarada	
Croqueta de queso	35,2
congelada	

Pizza romana	35,1
congelada	33,1
Rollito de primavera	35
congelado	33
Mousse de chocolate	35
	35
Salmon ahumado	35
Cabracho	
Palito de cangrejo	35
Pescaditos	34,5
Leche evaporada	34
entera	
Nata liquida para	34
cocinar	
Bacalao fresco	34
Almeja	34
Berberecho	34
Bonito en aceite de	33
soja	
Croqueta de jamon	32,4
congelada	
San jacobo congelado	31 31
Delicias de jamon y	31
queso congeladas	
Leche materna	31
calostro	
Croquetas de pollo	30,6
congeladas	
Pasta al huevo	30
Pescado empanado,	30
pasteles de pescado	
(congelados)	
Canelones de carne	30
congelados	



g	
Croqueta de merluza	30
congelada	
Potito de pollo	29
Salsa de queso	29
Leche materna	29
transicional	
Chocolate con leche	28
Bombon	28
Copa de chocolate y	27,9
nata	
Pasta rellena de queso	26
hervida	
Salsa bechamel	26
Salsa boloñesa	25
Leche materna madura	25
Leche concentrada	25
Rape	25
Rodaballo	25
Chocolate con leche y	25
almendra	

Leche condensada	1
desnatada con azucar	
Yogur desnatado con	0,3
fruta	
Churro	Trazas
Salsa vinagreta	Trazas
Yogur liquido de sabores	Trazas
Yogur liquido con pulpa	Trazas
de fruta	
Yogur liquido natural	Trazas
azucarado	
Helado cremoso	Trazas
Margarina con esteroles	Trazas
Pan integral	0
Etc	

LECHE DE VACA ENTERA: 14

)	
Pasta rellena de carne hervida	23
Raviolis con salsa de	23
tomate congelados	
Chocolate blanco	23
Lasaña de carne y	21
besamel congelada	
Fabada en conserva	20
Pescadilla congelada	19
Barrita de chocolate con	17
galleta	
Nachos con queso	16
Pizza margarita	16
congelada	
Galleta cubierta de	15
chocolate	
Galleta doble rellena de	15
chocolate	
Queso de burgos	14,5
Leche de vaca entera	14 14
Percebe	14
Espinacas a la crema	13
congeladas	
Potito de ternera	13

Requeson	13
Batido de cacao	13
Leche en polvo desnatada	12
Batido de vainilla	12
Batido de fresa	12
Leche de cabra	11
Leche de oveja	11
Yogur griego	11
Yogur entero de sabores	11
Queso tipo petit natural azucarado	11
Queso tipo petit de sabores	11
Yogur entero con fruta	10,7
Yogur natural entero	10,2
Caldo en cubitos de	10
carne	
Natillas	10
Arroz tres delicias	9
congelado	
Arroz con leche	9
Chocolate puro	9
Flan de vainilla	7
Cuajada	6,6
Leche de vaca	6,3
semidesnatada	
Manita de cerdo	6,2
Bollo de leche	6,2 6 6
Cacao en polvo azucarado	6
Cacao en polvo bajo en	6
calorias	

Margarina ligera	4,2
Yogur desnatado de	4
sabores	
Yogur entero natural	4
azucarado	
Leche fermentada tipo	4
bio con frutas	
Leche fermentada tipo	3
bio natural	
Leche fermentada con	3
lactobacillus casei	
Leche fermentada con	3
lactobacillus acidophilus	
Leche de vaca desnatada	2,6
Crema desecada de	2
champiñón	
Margarina de maiz	2
Crema de cacao y	2
avellanas	
Pan blanco tostado sin	1
sal	
Masa de hojaldre	1
congelada	
Crema desecada de	1
esparragos	
Yogur desnatado natural	1
Yogur desnatado natural	1
azucar	
Leche fermentada tipo	1
bio desnatado natural	

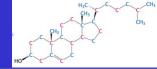


Un 80% del colesterol plasmático circulante está determinado por el genotipo del individuo, la edad y el estado fisiológico (como la menopausia en la mujer)

El 20% restante tendría su origen en el nivel de ingesta de colesterol de la persona considerada

Por ello, el manejo exclusivo de los niveles plasmáticos de colesterol a través de la dieta sólo producirá modificaciones en ese 20% de colesterol controlable.





Los fitoestanoles y fitoesteroles, en general, son esteroides vegetales con estructura similar a la del colesterol capaces de ejercer una función inhibidora sobre la absorción del colesterol ingerido en la dieta.

No afectan a la biosíntesis intracelular del colesterol, por lo que su efecto será mínimo si el problema de hipercolesterolemia no se debe a la ingesta sino a la producción endógena.

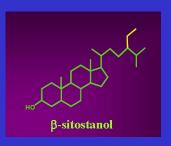
Tienen un evidente efecto negativo a largo plazo, ya que también inhiben la absorción de otros compuestos lipídicos como la provitamina A, licopeno y vitamina E, por lo que su consumo prolongado (más de 12 meses) o el consumo de cantidades superiores a 3 g, pueden provocar una carencia perjudicial de estas sustancias.

Los esteroles son componentes, en pequeñas cantidades, de muchas frutas, verduras, frutos secos, leguminosas, aceites y otras fuentes vegetales. Los estanoles se encuentran también en cantidades aún más pequeñas en esas mismas fuentes, pero se suelen obtener para su uso comercial mediante la hidrogenación de de los esteroles vegetales.

En una dieta normal su presencia es tan reducida que no tienen un efecto significativo en la reducción de la colesterolemia. Pero consumos diarios (1-3 g al día) de esteroles y estanoles vegetales sí logran cierta reducción del colesterol en sangre

No se obtienen mejores resultados con incrementos de su consumo. En esas dosis de hasta 3 g/día, en Europa está autorizada la utilización de esteroles y estanoles vegetales en margarinas, aliños para ensaladas, leche, yogures, queso, bebidas de soja y algunas salsas.





Resinas

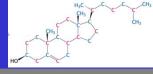
Reducen la absorción intestinal del colesterol contenido en los ácidos biliares siendo eliminados por las heces.

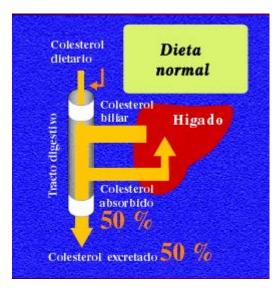
Bajan el colesterol entre un 15-25% dependiendo de la dosis



Colesterol: Absorción. Fitoesteroles y resinas

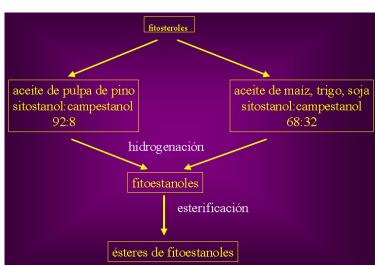












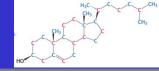




contienen 0.3% de fitosteroles por 100 mL



Colesterol: fibras





Fibratos:

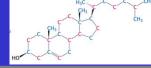
- -Reducen principalmente los triglicéridos y en un menor grado, elevan las HDL.
- -Los fibratos son menos eficaces en disminuir el colesterol LDL.

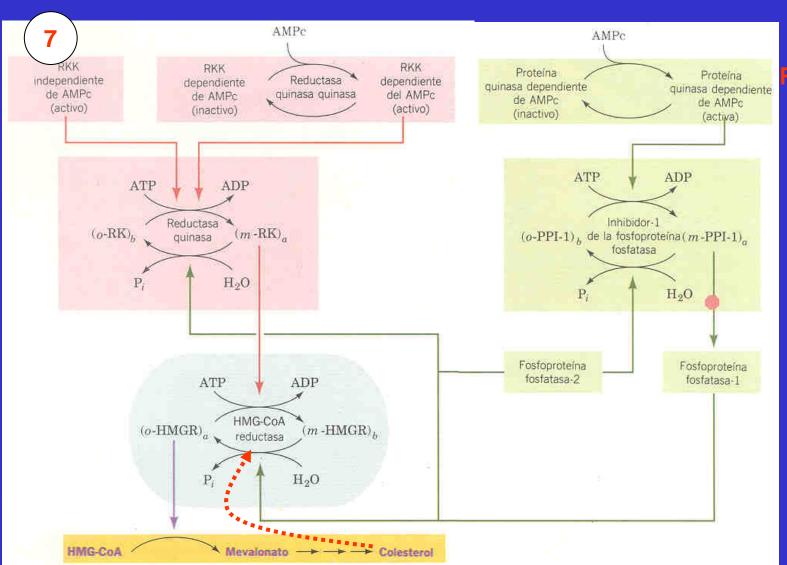
Cantidad de fibra total (según alimento y fuentes de fibra soluble)

	Soluble	Total
Cereales de grano entero, media taza cocinado		
(excepto cuando se indique)		
Cebada	1	4
Harina de avena	1	2
Salvado de avena	1	3
Frutas, 1 mediana (excepto cuando se indique)		
Manzana	1	4
Plátano	1	3
Frutos del bosque: mora(media taza)	1	4
Cítricos: naranja, pomelo	2	2-3
Nectarina	1	2
Melocotón	1	2
Pera	2	4
Ciruela	1	1,5
Ciruela pasa	1,5	3
Legumbres, media taza cocinadas		
Alubias blancas	2	6
Alubias pintas	2	7
Lentejas	1	8
Garbanzos	1	6
Vegetales, media taza cocinados		
Brócoli	1	1,5
Coles de Bruselas	3	4,5
Zanahoria	1	2,5



Colesterol intracelular: Regulación reductasa





Retroregulación

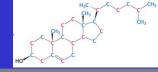
Regulación covalente Y hormonal de la reductasa



La actividad física regular favorece:

- control del peso y reducción del colesterol LDL.
- aumento del colesterol HDL
- disminución de los triglicéridos
- actividad cardíaca y pumonar
- reducción de la tensión arterial y el riesgo de diabetes.

Colesterol: actividad física regular



8

TABLA 6

Declaración de contenido de nutrientes (Según el Codex Alimentarius)

Componente	Propiedad declarada	Condiciones, no más de:
Energía	Bajo contenido Exento	40 kcal por 100 g (sólidos) o 20 kcal por 100 ml (líquidos) 4 kcal por 100 ml (líquidos)
Grasas	Bajo contenido Exento	3 g por 100 g (sólidos) 1,5 g por 100 ml (líquidos) 0,5 por 100 g (sólidos) o 100 ml (líquidos)
Grasas saturadas	Bajo contenido	1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos) y 10% de energía
	Exento	0,1 g por 100 g (sólidos) 0,1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol	Bajo contenido Exento	20 mg por 100 g (sólidos) 10 mg por 100 ml (líquido) 5 mg por 100 g (sólidos) 5 mg por 100 ml (líquidos) y para ambas declaraciones menos de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10% de energía de grasa saturada
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) 0,5 g por 100 ml (líquidos)
Sodio	Bajo contenido Contenido muy bajo Exento	120 mg por 100 g 40 mg por 100 g 5 mg por 100 g
Pr ote ína	Contenido básico	10 % de DDR por 100 g (sólidos) 5 % de DDR por 100 ml (líquidos) o 5 % DDR por 100 kcal
	Contenido alto	10 % de DDR por porción de alimento, dos veces los valores de "contenido básico"
Vitaminas y minerales	Contenido básico	15 % de DDR por 100 g (sálidos) 7,5 % de DDR por 100 ml (líquidos) o 5 % de DDR por 100 kcal
	Contenido alto	15 % de DDR por porción de alimento, dos veces los valores de "contenido básico"
DDR⊨ Dosis diaria recor	mendada	

