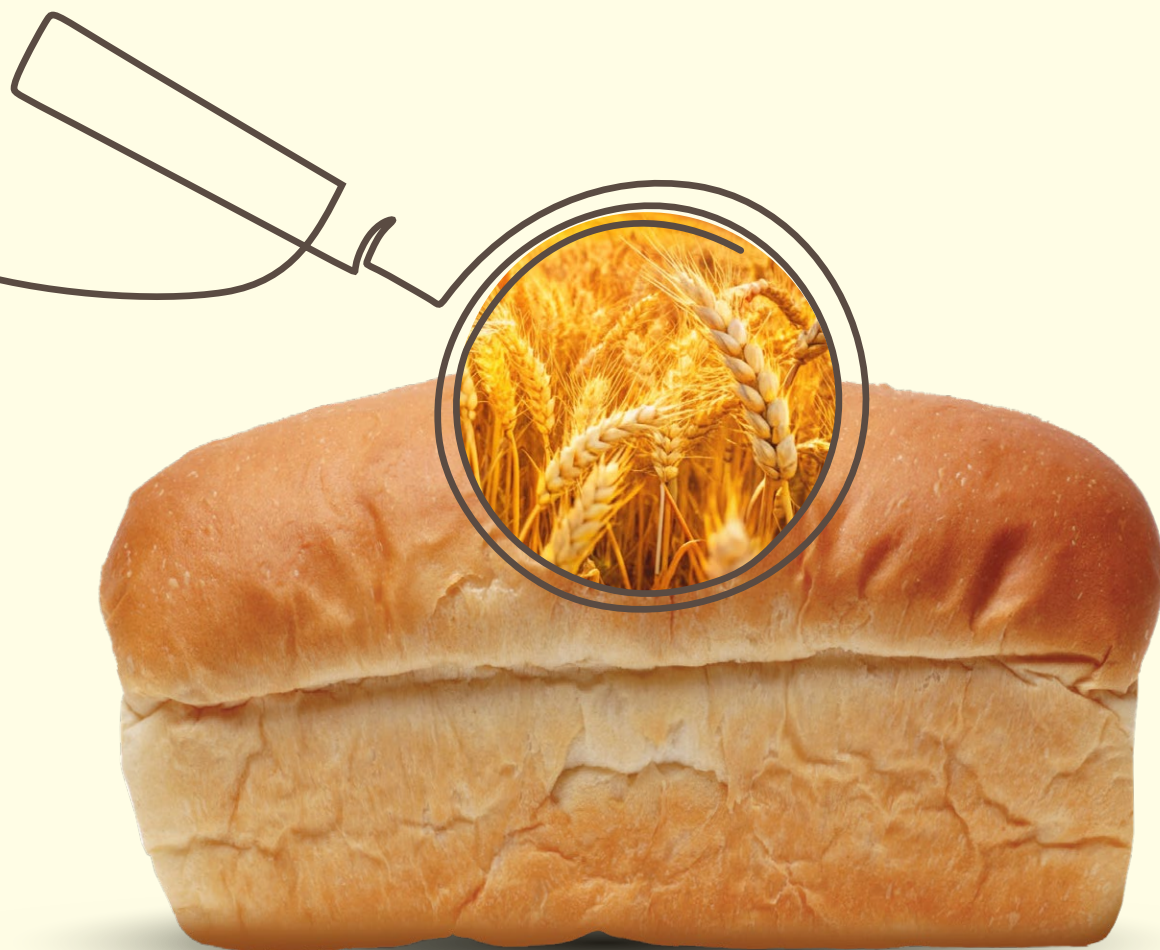




GUÍAS NUTRICIONALES



NOURISHING A BETTER WORLD

Index

2	Mejores perfiles nutricionales para todos
4	Nuestra estrategia para atender la malnutrición
5	Nuestra meta para 2030 • Nutrición positiva • Recetas simples y naturales
6	Health Star Rating
7	Guías nutricionales de GB: Principios
8	Nuestros compromisos
11	Glosario
12	Apéndice Principio 1: Guías alimentarias internacionales
13	Principio 2: Papel de las categorías de alimentos en la dieta
14	Principio 3: Consumidor objetivo
16	Principio 4: Nutrición positiva
17	Principio 5: Etiquetas limpias

Mejores perfiles nutricionales para todos

2

Nutriguides 4.0

Nuestra meta es ofrecer la mejor experiencia nutricional a través de recetas más saludables, simples y naturales con nutrición positiva en cada elección.

A lo largo del tiempo hemos trabajado para mejorar los perfiles nutricionales de nuestros productos a través de guías y acciones concretas con el fin de mantenernos en la preferencia de nuestros consumidores.

Hemos establecido estándares internos para ofrecerle a nuestros clientes productos deliciosos que les ayuden a construir mejores dietas. Las guías nutricionales de GB (Nutriguides) han evolucionado con el tiempo integrando lo último en nutrición y las necesidades de nuestros consumidores para ofrecer productos de calidad nutricional superior.



La malnutrición afecta a una de cada tres personas a nivel mundial, lo cual también tiene un impacto en el desarrollo de enfermedades no transmisibles como las afecciones cardiovasculares y la diabetes. Las enfermedades no transmisibles y las deficiencias alimentarias son consideradas como unas de las principales causas de mortalidad en el mundo y tienen un costo elevado en salud pública para los gobiernos.

En 2013, la Organización Mundial de la Salud desarrolló el **Plan de acción mundial para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles 2013-2020** dentro del marco de la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible. Este plan incluye los nueve objetivos con mayor impacto en la reducción de la mortalidad relacionada a enfermedades no transmisibles, muchas de las cuales son el resultado de una dieta deficiente y de la malnutrición es por ello que crear sistemas alimentarios más saludables es de suma importancia.



En línea con las recomendaciones de la OMS para el desarrollo de mejores dietas que tengan un impacto positivo en la reducción de la malnutrición y del desarrollo de enfermedades no transmisibles, hemos establecido diversas líneas de acción para mejorar la calidad de nuestro portafolio a través de productos que agraden a nuestros consumidores al mismo tiempo que son opciones atractivas que les permitan adoptar un estilo de vida más saludable.

Las siguientes son algunas de las recomendaciones que la OMS considera que ayudan a mejorar la calidad nutricional de nuestra oferta de productos y a elaborar nuestras guías nutricionales de GB:



Reducir las cantidades de sal/sodio adicionado a los alimentos (preparados o procesados)



Aumentar la disponibilidad, asequibilidad y consumo de frutas, verduras y alimentos vegetales



Reducir los ácidos grasos saturados en los alimentos y reemplazarlos con ácidos grasos insaturados



Reemplazar las grasas trans con grasas insaturadas



Reducir el contenido de azúcares libres y añadidos en alimentos y bebidas no alcohólicas



Limitar el consumo excesivo de calorías, reducir el tamaño de las porciones y la densidad calórica de los alimentos



Crear normativas para involucrar a vendedores de alimentos y proveedores de servicios de comida para mejorar la disponibilidad, asequibilidad y aceptación de productos alimenticios más saludables (alimentos vegetales, incluyendo frutas y verduras, y productos con un contenido bajo de sal/sodio, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y azúcares libres)

De igual forma, para abordar los problemas vinculados a la desnutrición y las deficiencias de nutrientes en los países en los que tenemos presencia, hemos establecido una estrategia que nos permite evaluar y definir en dónde concentrar nuestras acciones desarrollando productos fortificados con micronutrientes dirigidos a poblaciones vulnerables con necesidades o carencias nutricionales.

Nuestra estrategia para atender la malnutrición:



Nuestra meta para el 2030 es poder ofrecer recetas simples y naturales con nutrición positiva en todos nuestros productos.

Nutrición positiva

Nuestro cuerpo necesita varios nutrientes para llevar a cabo actividades básicas. Por lo tanto, es importante equilibrar todos los nutrientes necesarios en nuestra dieta.

Las políticas públicas tenían como objetivo principal restringir el contenido de nutrientes críticos, aquellos que deben consumirse de forma limitada. No obstante, hay evidencia que respalda que la ausencia de nutrientes en una dieta puede tener un mayor impacto negativo en la salud.

Es por ello que no nos concentramos únicamente en reducir el contenido de sodio, ácidos grasos trans y saturados, o azúcar añadida en nuestra oferta de productos. También incrementamos el contenido de nutrientes importantes como la fibra, las proteínas vegetales y los micronutrientes.

La nutrición positiva es el equilibrio nutricional que buscamos lograr en nuestros productos al establecer límites máximos de nutrientes que deben restringirse, así como evaluar el equilibrio nutricional de nuestros productos empleando sistemas de perfilamiento nutricional tales como el Health Star Rating.



Recetas simples y naturales

Los consumidores cada vez se decantan más por productos con ingredientes que son fáciles de entender, sin aditivos artificiales, libres de conservadores y sin colorantes ni saborizantes artificiales, entre otros. Los consumidores confían en productos simples, claros, confiables, transparentes y auténticos.

Lo "natural" puede entenderse de diferentes maneras.

En este caso, nuestro concepto de natural se enfoca en la cantidad y el tipo de nutrientes y aditivos en nuestras recetas, empleando únicamente ingredientes no artificiales.

Ponemos especial atención en aquellos ingredientes cuyo posible impacto al medio ambiente y a la alimentación preocupa a nuestros consumidores y grupos de interés.



Para establecer la definición de "naturalidad" en nuestras categorías de producto, nuestras recetas deben cumplir con diferentes niveles de etiquetado limpio.

Health Star Rating

El Health Star Rating (HSR) es un sistema de perfilamiento nutricional creado por el gobierno australiano en colaboración con la industria alimentaria y grupos de salud pública específicos. El HSR ofrece un método estandarizado con respaldo gubernamental para evaluar la calidad nutricional total de los alimentos empacados. Esto permite que las compañías evalúen sus productos con base en criterios científicos.

El sistema evalúa el perfil nutricional total de alimentos empacados dentro de la misma categoría y les asigna un puntaje entre $\frac{1}{2}$ y 5 ★. Los nutrientes considerados como "críticos" (calorías, grasas saturadas, azúcares totales, sodio, etc.) suman puntos y aquellos positivos (fibra y proteína, por ejemplo) restan. Como en un juego de mesa, esos puntos se convierten en un puntaje expresado en estrellas. Un puntaje de 3.5★ o más estrellas indica que el producto cuenta con una calidad nutricional óptima y balanceada.

Los resultados del HSR pueden incluirse en los informes de sostenibilidad y así ayudar a los grupos de interés a entender el impacto que tiene la compañía en la salud pública y los avances logrados hacia sus metas de nutrición responsable.



Con el fin de evaluar la calidad nutricional de nuestro portafolio, así como de dirigir nuestros esfuerzos hacia las mejores opciones que refuercen nuestro compromiso de ofrecer productos con recetas más simples y saludables, definimos un estándar nutricional siguiendo diversos principios. (Apéndice 1)

Guías alimentarias internacionales

Todos los alimentos pueden ser parte de una dieta saludable en las porciones y los momentos de consumo adecuados.



Rol de las categorías de alimentos en la dieta



Daily



Occasional

Segmentamos nuestros productos en dos categorías, consumo diario y ocasional, según el papel que juegan en la alimentación.

Consumidor objetivo



Reconocemos las diferencias que hay entre las necesidades nutricionales de las infancias y las personas adultas.

Nutrición positiva



Garantizamos la calidad nutricional de nuestros productos al reducir nutrientes críticos y sumar aquellos a promover.

Etiqueta limpia

Ofrecemos productos con recetas simples y naturales

LIBRES DE



Conservadores



Colorantes



Aditivos artificiales

Nuestros compromisos

8

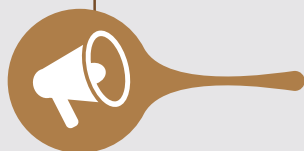
2020



En 2020, establecimos nuestras metas para guiarnos hacia nuestro objetivo más grande: ofrecer nutrición en cada mordida a través de recetas simples y naturales. Esta estrategia a largo plazo se diseñó con tres hitos clave para permitir la priorización de nuestro portafolio y el enfoque en los aspectos más relevantes para la alimentación de nuestros consumidores.

Las metas establecidas para cada hito son incrementales (que requieren mejoras continuas de perfiles nutrimentales e ingredientes) **y deben mantenerse una vez que se alcanzan.**

2025-2027



Éstas son nuestras metas a mediano plazo y el segundo hito. Estos objetivos se han hecho públicos junto con los resultados correspondientes.

100% de nuestra oferta de panes, bollería y categorías de desayuno de consumo diario tendrá recetas simples y naturales con nutrición en cada bocado y garantiremos la presencia de opciones asequibles en todos nuestros puntos de venta.

Nutrición positiva 2025

- 50% de nuestras ventas totales deberá provenir de productos con nutrición positiva ($HSR \geq 3.5 \star$).
- 100% de nuestra oferta de panes, bollería y categorías de desayuno ofrecerá nutrición positiva ($HSR \geq 3.5 \star$).
- 90% de nuestro portafolio de panes, bollería y categorías de desayuno de consumo diario tendrá, al menos, 2g de fibra / 100g.
- Lanzar al menos un programa por región para apoyar a grupos vulnerables a través de productos con nutrición positiva accesibles y asequibles o programas que garanticen la seguridad alimentaria para poblaciones vulnerables (en aquellas donde no se tiene registro de deficiencias de micronutrientes).

Recetas simples y naturales - 2025

- 100% de nuestro portafolio de consumo ocasional no contendrá colorantes artificiales rojos ni endulzantes artificiales.

Nutrición positiva 2027

Los productos dirigidos a las infancias deben cumplir con los lineamientos publicados sobre grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sodio.

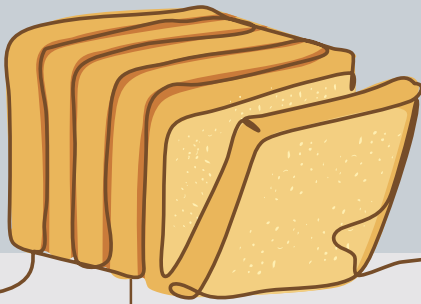
Recetas simples y naturales - 2027

- 100% de nuestra oferta de panes, bollería y categorías de desayuno se producirá siguiendo recetas simples y naturales.
- 100% de nuestro portafolio de consumo ocasional deberá estar libre de colorantes artificiales y TBHQ.

Resultados fin de año 2025

- 50% de nuestras ventas totales proviene de productos con calidad nutricional óptima ($HSR \geq 3.5$ ★).
- Todo nuestro portafolio de panes, bollería y categorías de desayuno ofrece calidad nutricional óptima ($HSR \geq 3.5$ ★).

Resultados fin de año 2027



- Todos los panes, bollería y categorías de desayuno contienen 10-15 ingredientes, los cuales el consumidor puede reconocer*
- Todo nuestro portafolio está libre de colorantes artificiales
- Nuestros productos que suelen ser consumidos por las infancias se encuentran dentro de los rangos establecidos para nutrientes críticos

*Estas categorías no contienen jarabe de maíz de alta fructosa, colorantes artificiales, saborizantes artificiales, emulsionantes, antioxidantes, conservadores artificiales, entre otros.

2030



- Nuestra mayor ambición está establecida para el 2030. En este momento, todas las metas previamente definidas ya debieron haberse cumplido y sostenido a lo largo del tiempo. Además, seguimos elevando los estándares persiguiendo avances en nutrición positiva y etiquetas limpias.

100% de nuestra oferta de panadería y botanas tendrá recetas simples y naturales, garantizando nutrición en cada bocado y ofreciendo opciones asequibles en todos nuestros puntos de venta.



Nutrición positiva

- Nuestro portafolio de pan blanco, bollería y categorías de desayuno de consumo diario contendrá, al menos, 3g de fibra /100g - conforme a lo estipulado en los estándares del CODEX.



Recetas simples y naturales

- 50% de nuestras ventas totales deberá provenir de un portafolio hecho con recetas simples y naturales.
- El portafolio de consumo ocasional no deberá contener ningún ingrediente con connotación negativa.



Resultados fin de año 2030

- 50% de nuestras ventas totales deberán provenir de productos con recetas simples y naturales.
- Nuestros productos de pan blanco, bollería y categorías de desayuno de consumo diario contendrán $\geq 3\text{g}$ de fibra/100g – estándar del CODEX para fuentes de fibra*.

*La declaración "Fuente de fibra" se puede hacer únicamente en aquellos países en los que la regulación está alineada con el CODEX.

Glossary

11

1. **Endulzantes artificiales:** endulzantes de alta intensidad que se producen de forma sintética y se usan como sustitutos de azúcar (aspartame, sacarina, acesulfamo potasio, sucralosa, neotamo, advantamo y polioles).
2. **Productos asequibles:** precio por kilo es igual o menor que el precio promedio en el mercado al compararse con la misma categoría o subcategoría.
3. **Producto más accesibles:** al menos 50% de presencia en el mercado en la ubicación en la que se encuentra el producto más vendido.
4. **Panes y bollería de especialidad:** panes y bollería que contienen harinas de granos enteros y/o granos enteros (incluyendo harinas reconstituidas de granos enteros), si la cantidad total es mayor a 15 partes de cada 100 según el peso de la harina empleada.
5. **Pan convencional:** panes más sencillos con distribución masiva y que tienen una demanda alta.
6. **Recetas simples y naturales:** para definir la "naturalidad" de un producto dentro de nuestras categorías, nuestras recetas necesitan cumplir con diferentes niveles de etiquetado limpio.
 - a. **Categorías de consumo diario:** Deben alcanzar el nivel "amigable":
 - i. Para pan blanco y bollería: 10 o menos ingredientes, todos reconocibles para los consumidores
 - ii. Para pan y bollería de especialidad: 15 o menos ingredientes, todos reconocibles para los consumidores
 - b. **Categorías de consumo ocasional:** deberán estar compuestas por recetas simples en las que los ingredientes sean los menos posibles según la viabilidad sensorial y tecnológica, el cumplimiento normativo, y el nivel de etiquetado limpio con base en lo establecido en nuestras Nutriguides (no artificial) (tablas en Apéndice 1).
7. **El control de porciones** se refiere a aquellos productos cuya presentación o formato se centra en promover un consumo moderado ayudando a los consumidores a elegir la porción saludable de un producto.
 - a. Productos de consumo ocasional dirigidos a personas adultas:
 - i. Botanas y panadería: productos de 250 kcal o menos, paquetes con una sola porción, empaque individual.
 - b. Productos de consumo ocasional dirigidos a las infancias:
 - i. Botanas y panadería: productos de 200 kcal o menos, paquetes con una sola porción, empaque individual.
8. **Nutrición positiva:** se considera un estándar nutricional mejorado con niveles establecidos para aquellos nutrientes a limitar (grasas saturadas y trans, azúcares y sodio), así como para aquellos nutrientes a promover (granos enteros, proteínas, fibra, etc.). Dichos niveles se encuentran definidos en las Nutriguides (tablas en el Apéndice 1). A partir del 2025, la nutrición positiva se medirá a través del cumplimiento de las estrellas del HSR conforme al objetivo y la frecuencia de consumo del producto¹.
9. **Panes premium:** panes diferenciados con valor agregado que buscan capturar un segmento de precios superiores.
10. **Marcas/productos más vendidos:** 10 productos que reportan las ventas más altas a nivel regional/nacional.
11. **Grupos vulnerables:** personas en riesgo de sufrir inseguridad alimentaria o malnutrición derivado de factores nutricionales.

¹Para mayor información sobre el Health Star Rating y su cálculo, visite:
<http://www.healthstarrating.gov.au/internet/healthstarrating/publishing.nsf/content/home>

Principios que guían la calidad nutricional de nuestro portafolio

Guías nutricionales de GB (Nutriguides)



Guías
alimentarias
internacionales



Papel de las
categorías de
alimentos en la dieta



Consumidor
objetivo



Nutrición
positiva



Etiquetas
limpias

Dietas sostenibles más saludables

Principio 1: Guías alimentarias internacionales

Las guías alimentarias y recomendaciones alimentarias definidas a nivel local son herramientas educativas que ofrecen una guía para que la población tenga patrones alimentarios adecuados a nivel individual y colectivo. Las guías alimentarias son consideradas la mejor evidencia científica disponible en un país en cuanto a aspectos biológicos, económicos y socioculturales, así como de los hábitos y costumbres según la cultura culinaria local.

Las guías establecen parámetros de consumo para distintos grupos alimenticios (frutas, vegetales, cereales, lácteos, proteínas, por mencionar los más importantes) así como de la porción en las que deben consumirse para cubrir las recomendaciones nutricionales diarias establecidas para la población. Estas recomendaciones toman en consideración principios como el equilibrio, la variedad y la seguridad según las preferencias y la cultura.

El tener un entendimiento profundo del papel que juegan nuestros productos en los diferentes patrones alimenticios establecidos en los países en los que operamos nos permite construir estándares diferenciados según el impacto que estos tienen en las dietas cotidianas.

Desayuno



Refrigerio 1



Almuerzo



Refrigerio 2



Cena



Principio 2:

Papel de las categorías de alimentos en la dieta

Todos los alimentos tienen un papel importante en nuestra dieta, tanto los que se consideran saludables como aquellos que nos regalan un momento de indulgencia. Lo importante es entender que los alimentos juegan diferentes roles y tienen momentos de consumo distintos, unos más frecuentes que otros.

Los alimentos presentes en nuestra dieta con mayor frecuencia deberían considerar una calidad nutricional más estricta; de lo contrario, deberíamos consumirlos de forma ocasional.

Es por ello que segmentamos nuestras categorías de producto en productos de consumo diario y productos de consumo ocasional.

DIARIO



Pan y bollería

Pan de caja, bollería y panecillos



Desayuno

Bagels salados, English muffins salados



Pan plano

Tortillas de maíz y trigo, pan plano

OCASIONAL

14



Productos de panadería

Barritas, pasteles, donas, pastelillos, bizcochos, pan dulce, rollos, galletas



Alimentos secos horneados

Galletas saladas, pan tostado, pan molido, corteza de pizza



Tortilla Chips & Tostadas

Totopos y tostadas



Botanas saladas

Papas fritas; botanas extruidas, granuladas, mezcladas y laminadas; palomitas de maíz, nueces



Relleno

Relleno



Confitería

Mermeladas, merengues, turrones, helado



Alimentos preparados

Burritos, sándwiches, cuernitos, salsas



Bebidas

Bebidas lácteas saborizadas

Principio 3: Consumidor objetivo

De la misma forma en la que evaluamos las diferencias en patrones de consumo, entendemos que las necesidades calóricas y nutrimentales entre personas adultas y menores de edad son diferentes. Por lo tanto, la oferta de productos para cada tipo de consumidor no puede ser la misma. Con el fin de desarrollar una oferta diferenciada para personas adultas e infancias, tomamos en cuenta parámetros apegados a las necesidades diarias expresadas en recomendaciones y guías locales con los valores nutrimentales de referencia establecidos para cada consumidor objetivo.



En los países que no cuentan con valores nutrimentales de referencia para ningún o algún nutriente en particular, se considerará lo siguiente²:

Nutrientes	VNR personas adultas	VNR infancias
Calorías	2000 Cal	1700 Cal
Grasas saturadas	10% of total Cal [20g.]	10% of total Cal [19g.]
Grasas trans	<1% of total Cal	<1% of total Cal
Azúcares añadidas	10% of total Cal [50g.]	10% of total Cal [42.5g.]
Sodio	2000 mg.	1700 mg.
Fibra dietética	25g.	15g.

² Se consideran los valores recomendados de macro y micronutrientes en el país para los límites máximos. En los países en los que estos no están disponibles, se consideran puntos de referencia internos. El límite superior de grasas trans es de 2g GT/grasas totales para todas las organizaciones.

Principio 4: Nutrición positiva^{3,4}

Deseamos que nuestro portafolio cumpla con alto estándares de calidad nutricional incluso con aquellos productos indulgentes. Es importante ofrecer alternativas que cumplan con las recomendaciones internacionales del contenido nutrimental con mayor impacto en la alimentación al mismo tiempo que ponemos especial atención en que nuestra oferta siga siendo atractiva y aceptada por nuestros consumidores.

Nuestra meta es ofrecer nutrición positiva cada vez que se consumen nuestros productos; es decir, productos que no excedan los límites de nutrientes y ofrezcan porciones adecuadas de nutrientes a promover.

Sabemos que un alimento por sí mismo no determina la calidad de la alimentación; no obstante, buscamos ayudar a nuestros consumidores a que tomen mejores decisiones de consumo gracias a las opciones que les ofrecemos. En estos productos que buscamos incluir más frecuentemente en la dieta, hemos establecido rangos nutricionales más estrictos debido a su impacto comparado con aquellos productos de consumo ocasional.

Consideramos los máximos de los nutrientes a limitar (como grasas saturadas, grasas trans, azúcares añadidos y sodio) y los niveles adecuados de fibra, proteínas, vitaminas y minerales para que el producto tenga nutrición positiva equilibrada según las categorías de producto y el consumidor objetivo^{5,6}.



3 BBU: los productos de consumo diario con porciones mayores o iguales a 70g tomarán los objetivos voluntarios de reducción de sodio de la FDA como referencia para el límite de sodio.

4 Para los productos de consumo diario con porciones mayores o iguales a 70 g, se ofrece un 20% adicional en los límites de nutrientes a excepción de las grasas trans.

5 Para las categorías de consumo ocasional, si la porción es menor a 30g, se valoran los nutrientes críticos tomando 50g como la cantidad de referencia.

6 Para las categorías de consumo diario, si la porción es menor a 25g, se valoran los nutrientes críticos tomando 50g como la cantidad de referencia.

Principio 5: Etiquetas limpias

Además de trabajar en mejorar la calidad nutricional de nuestras recetas, también buscamos ofrecer productos con menos y mejores ingredientes con los que los consumidores estén familiarizados. Estamos conscientes de que las nuevas tendencias de consumo se enfocan en alimentos más naturales con recetas más simples y con ingredientes y nutrientes que los consumidores podrían encontrar en su alacena.

Es por ello que hemos creado guías para crear productos que cumplan con nuestra promesa: recetas más simples y naturales.

Para lograrlo, hemos establecido diversos niveles de etiquetado limpio en las guías globales de etiquetado limpio de GB. Definiremos acciones que nos permitan reducir el número de ingredientes en la medida en la que la tecnología y la aceptación del consumidor nos lo permita.

Cada categoría de producto cuenta con un nivel de etiquetado limpio definido, así como metas a lo largo del tiempo para alcanzar los objetivos que hemos trazado.

