

Probamos Las mantequillas

Para todo tipo de platillos y postres, su sabor único y aroma las hace inconfundibles en la cocina;

el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor

les cargó calor
para ponerlas a prueba.

Las mantequillas son productos cuyo principal aporte es la grasa, por lo cual son muy calóricos. Se obtienen exclusivamente de la leche o de derivados de ésta (como la crema). Sus ácidos grasos les confieren parte de ese sabor y aroma tan particulares, además, algunos facilitan su untuosidad.

Estos alimentos deben tener un mínimo de 80% de grasa de leche y 16% máximo de agua, ya que así lo establecen el *Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios*; la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, *Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba*, y la Norma Mexicana NMX-F-729-COFOCAL-LEC-2013, *Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Mantequilla - Denominaciones. Especificaciones y Métodos de Prueba*. Esta última norma los clasifica como sigue:

CLASIFICACIÓN	COMPONENTES	SAL % (m/m) (cloruro de sodio máximo)
Mantequilla simple (natural)	Sin adición de ingredientes o aditivos.	0,5
Mantequilla sin sal	Puede ser adicionada de otros ingredientes o aditivos.	0,5
Mantequilla con sal	Puede ser adicionada de otros ingredientes o aditivos.	3,0
Mantequilla aromatizada	Puede ser adicionada de otros ingredientes o aditivos y condimentos, aromatizantes y/o saborizantes.	3,0
Mantequilla cultivada	Elaborada con crema cultivada, puede ser adicionada de otros ingredientes o aditivos.	-----

PARÁMETROS EVALUADOS	PUNTAJE
Contenido neto	2
Información al consumidor (completo)	2
Contenido de agua (que no debe ser mayor al 16%)	20
Contenido de grasa (que no debe ser menor a 80%)	20
Entre 75 y 79	-5
Entre 70 y 74	-10
Entre 70 y 74	-20
Menor a 70	
Tipo de grasa (debe ser de leche)	50
Contenido de compuestos indicadores de la rancidez (peróxidos)	2
Contenido de ácidos grasos libres (que no deben exceder de 0,3% M/M)	2
Contenido de sal (que debe corresponder con su declaración en etiqueta)	2
CALIFICACIÓN TOTAL	100

EVALUACIÓN		
Excelente		100
Muy Bueno		90 a 99
Bueno		80 a 89
Suficiente		60 a 79
Deficiente		Menor a 60

EL ESTUDIO

SE EVALUARON
30
PRODUCTOS

- mantequillas sin sal
- con sal
- natural
- producto denominado como estilo mantequilla
- productos reducidos en grasa

Se adquirieron en diversos puntos de venta en la Ciudad de México y muchos se comercializan a nivel nacional. Se verificó que estuvieran refrigerados y dentro de su fecha de caducidad. En cada producto se evaluó:

{ a }

Información al consumidor

Se corroboró que la información en la etiqueta de estos productos ostentara denominación, marca, nombre, domicilio del fabricante, lista de ingredientes, fecha de caducidad y contenido neto. Se verificó que la información fuera veraz y no confundiera al consumidor.



{ b }

Cumplimiento de las características para denominarse mantequilla, de acuerdo con lo indicado por la normatividad.

Se midió:

- El contenido de agua, el cual no debe ser mayor a 16% m/m.
- El contenido de grasa, que no debe ser menor a 80% m/m.
- El contenido de compuestos indicadores de la rancidez (peróxidos).
- El contenido de compuestos que pueden afectar el perfil sensorial, como son sabor o aroma (ácidos grasos libres, que no deben exceder de 0.3% m/m).

{ c }

Contenido de sal

En cada producto se midió el contenido de sal; se constató que cumplieran con su declaración en cuanto a ser un producto "con sal" o "sin sal".



{ d }

Precio

Aunque no fue parte de la evaluación, a manera de información y para efectos comparativos, se incluye el precio de cada producto por 100 gramos.





Mantequilla con sal

\$ 63.20

Costo por 100 g

E

Evaluación global



Mantequilla salada BEURRE D' ISIGNY

Francia 250 g

Información al consumidor: **Completa**

Características para denominarse mantequilla: **Cumple**

Contenido de sal (cloruro de sodio): **1.0 %**

\$ 46.26

Costo por 100 g

E

Evaluación global



Mantequilla con sal CHALLENGE BUTTER

Estados Unidos de América 454 g

Información al consumidor: **Completa**

Características para denominarse mantequilla: **Cumple**

Contenido de sal (cloruro de sodio): **1.5 %**

\$ 17.33

Costo por 100 g

E

Evaluación global



Mantequilla pura de vaca con sal Gloria

México 90 g

Información al consumidor: **Completa**

Características para denominarse mantequilla: **Cumple**

Contenido de sal (cloruro de sodio): **1.4 %**

\$ 23.60

Costo por 100 g

E

Evaluación global



Mantequilla pura de vaca Untable con sal Gloria

México 250 g

Información al consumidor: **Completa**

Características para denominarse mantequilla: **Cumple**

Contenido de sal (cloruro de sodio): **2.5 %**

Simbología de la evaluación

E

EXCELENTE

MB

MUY BUENO

B

BUENO

S

SUFICIENTE

D

DEFICIENTE



\$ 25.25

Costo por 100 g

E

Evaluación global



Mantequilla con sal LURPAK

Dinamarca 200 g

Información al consumidor: **Completa**

Características para denominarse mantequilla: **Cumple**

Contenido de sal (cloruro de sodio): **1.3%**

\$ 27.50

Costo por 100 g

E

Evaluación global



Mantequilla con sal PRÉSIDENT

Francia 200 g

Información al consumidor: **Completa**

Características para denominarse mantequilla: **Cumple**

Contenido de sal (cloruro de sodio): **1.5%**

\$ 15.44

Costo por 100 g

S

Evaluación global



Mantequilla con sal Selecto

México 90 g

Información al consumidor: **Completa**

Características para denominarse mantequilla:

1. No cumple con el mínimo de grasa (tiene 77.2%)

2. Excede el contenido de agua (tiene 19.9%)

Contenido de sal (cloruro de sodio): **1.0 %**

\$ 13.89

Costo por 100 g

D

Evaluación global



Mantequilla con sal Soriana

México 90 g

Información al consumidor: **Completa**

Características para denominarse mantequilla:

Adiciona grasa vegetal, la cual no está permitida.

Contenido de sal (cloruro de sodio): **1.1 %**

FICHA TÉCNICA

Periodo del estudio: 28 de agosto al 15 de octubre de 2017

Periodo de adquisición de los productos:

29 a 31 de agosto de 2017

Marcas analizadas: 30

Pruebas realizadas: 2,573

NORMATIVIDAD

• **NOM-002-SCFI-2011**, Productos preenvasados. Contenido Neto. Tolerancias y Métodos de Verificación.

• **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.

• **NOM-243-SSA1-2010**, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

• **NMX-F-729-COFOCALEC-2013**, Sistema producto leche - Alimentos - Lácteos - Mantequilla - Denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.

• **NOM-086-SSA1-1994**, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

• **Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.**



Mantequilla sin sal

\$11.91
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla de leche entera pasteurizada de vaca sin sal
AGUASCALIENTES
México 90 g
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.0 %**

\$12.78
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla de crema pasteurizada de vaca sin sal
alpura
México 90 g
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.0 %**

\$62.80
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla natural
BEURRE D' ISIGNY
Francia 250 g
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.0 %**

\$46.26
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla sin sal
CHALLENGE BUTTER
Estados Unidos de América 454 g
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.0 %**

\$17.06
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla pura de vaca sin sal
Gloria
México 90 g
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.5 %**

\$23.60
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla pura de vaca Untable sin sal
Gloria
México 250 g
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.3 %**

Simbología de la evaluación



\$9.80
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla Pasteurizada
CHILCHOTA
México 1 kg
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.1 %**

\$18.67
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla pasteurizada Gourmet sin sal
Gloria
México 90 g
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.1 %**

\$25.25
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla sin sal
LURPAK
Dinamarca 200 g
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.0 %**

\$72.69
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla Estilo Europeo
Organic Valley
Estados Unidos de América 227 g
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.0 %**

\$27.50
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla sin sal
PRÉSIDENT
Francia 200 g
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.0 %**

\$14.18
Costo por 100 g

E
Evaluación global

Mantequilla sin sal pasteurizada pura de vaca
Selecto fresh México 225 g
Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.3 %**



Mantequilla sin sal (continuación)

\$14.00

Costo por 100g

MB

Evaluación global

Mantequilla
Flor de Alfalfa

México 227 g

Información al consumidor: **No presenta etiquetado completo**
Características para denominarse mantequilla: **Cumple**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.0 %**



\$13.33

Costo por 100g

MB

Evaluación global

Mantequilla sin sal
LALA

México 90 g

Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Excede el contenido de ácidos grasos libres**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.2 %**



\$13.56

Costo por 100g

MB

Evaluación global

Mantequilla pura de vaca sin sal
La Abuelita

México 225 g

Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Excede el contenido de ácidos grasos libres**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.5 %**



\$17.56

Costo por 100g

D

Evaluación global

Mantequilla sin sal
Chipilo

México 90 g

Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Adiciona grasa vegetal, la cual no está permitida**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.2 %**



\$16.59

Costo por 100g

D

Evaluación global

Mantequilla sin sal
GOLDEN HILLS

México 90 g

Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla: **Adiciona grasa vegetal, la cual no está permitida**
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.1 %**



\$13.89

Costo por 100g

D

Evaluación global

Mantequilla sin sal
Soriana

México 90 g

Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla:
1. Adiciona grasa vegetal, la cual no está permitida
2. Excede el contenido de agua (tiene 18.3%)
3. Excede el contenido de ácidos grasos libres
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.4 %**



Simbología de la evaluación



EXCELENTE



MUY BUENO



BUENO



SUFICIENTE



DEFICIENTE



\$18.50

Costo por 100g



Evaluación global

Mantequilla untable
Lyncott

México 227 g

Información al consumidor: **Completa**
Características para denominarse mantequilla:
1. Adiciona grasa vegetal, la cual no está permitida
2. No cumple con el mínimo de grasa (tiene 75.8%)
3. Excede el contenido de agua (tiene 22.5%)
4. Excede el contenido de ácidos grasos libres
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.5 %**



“Mantequillas” reducidas en grasa sin sal

\$16.11

Costo por 100g

Mantequilla pura de vaca Reducida en grasa sin sal
Gloria

México 90 g

Información al consumidor: **Completa**
Literalmente, no cumplen las especificaciones para mantequilla ya que:
Al denominarse reducida en grasa ya no cumple la especificación de mantequilla, ya que:
1. No cumple con el mínimo de grasa (tiene 60.0%)
2. Excede el contenido de agua (tiene 38.2%)
3. Excede el contenido de ácidos grasos libres
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.5 %**



\$22.00

Costo por 100g

Mantequilla pura de vaca Untable sin sal
Reducida en grasa
Gloria

México 250 g

Información al consumidor: **Completa**
Literalmente, no cumplen las especificaciones para mantequilla ya que:
Al denominarse reducida en grasa ya no cumple la especificación de mantequilla ya que:
1. No cumple con el mínimo de grasa (tiene 61.0%)
2. Excede el contenido de agua (tiene 37.3%)
3. Excede el contenido de ácidos grasos libres
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.5 %**



Estilo mantequilla sin sal

\$11.07

Costo por 100g

Estilo mantequilla pasteurizada sin sal
CHEDRAUI D'Calidad

México 225 g

Información al consumidor: **Completa**
Características:
Adiciona grasa vegetal
Contenido de sal (cloruro de sodio): **0.2 %**



LO QUE ENCONTRAMOS

- Los productos denominados mantequillas, en presentación de 90 gramos, de las marcas **Chipilo sin sal, GOLDEN HILLS sin sal, Soriana con sal, Soriana sin sal** y la **Mantequilla untable Lyncott** en presentación de 227 gramos, usan indebidamente la denominación de mantequilla, dado que adicionan grasas vegetales no permitidas por la normatividad.

- Al igual que en otros lácteos, en este tipo de productos también se detectaron imitaciones; nos referimos al producto **Estilo mantequilla pasteurizada sin sal CHEDRAUI D'Calidad** de 225 g, que adiciona grasa vegetal; sin embargo, su etiqueta resalta la palabra mantequilla y en letras pequeñas ostenta **ser estilo, la forma en que presenta su etiqueta puede inducir a error o confusión a la población consumidora a la hora de la compra.**

- Varias marcas tuvieron **un contenido de grasa menor al que están obligadas** (lo reemplazan con agua).

- Ningún producto se encontró por arriba de lo permitido en los compuestos indicadores de la rancidez (peróxidos).

- Varias marcas se encuentran **fuera de especificación en los ácidos grasos libres** que pueden ser generados por temperatura y la misma humedad del producto, lo cual puede provocar que cambie su perfil sensorial (aroma y sabor). Ver tablas.

- También existen productos que se ostentan como mantequillas reducidas en grasa, nos referimos a las de las marcas **Mantequilla pura de vaca Untable Reducida en grasa sin sal Gloria de 250 g** y **Mantequilla pura de vaca Reducida sin sal de 90 g**, lo que si bien se torna en un beneficio para aquellas personas que desean consumir menos grasa, es de considerarse que, **literalmente, no cumplen la especificación para mantequilla de 80% grasa de leche mínimo.**

- Respecto del contenido de sal, todos los productos analizados cumplieron con lo especificado en la normatividad para poder ostentarse como "con sal" o "sin sal".

- Todos los productos cumplieron con el contenido neto declarado.

- En cuanto a la información al consumidor, la mantequilla de la marca **Flor de Alfalfa de 150 g no presenta etiquetado completo, no incluye todas las pilas frontales que debe tener la etiqueta**, según lo exige la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales del etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.

RECOMENDACIONES



Antes de adquirir la mantequilla, verifica la fecha de caducidad, revisa que el envase esté en perfectas condiciones, protegido de la exposición a la luz, la oxidación y a la absorción de olores extraños que la puedan alterar.



Recuerda que hay mantequillas con sal y sin sal; elige de acuerdo con tu gusto y necesidades nutrimentales.

Considera que las mantequillas contienen grasas y éstas son una gran fuente de energía; además, cumplen funciones tan importantes como la formación de las membranas celulares y el transporte de las vitaminas A, D, E y K. Tras su última revisión, la Organización Mundial de la Salud (OMS) recomendó consumir entre 20 y 35% de grasas totales, de las que entre 6 y 11% deben ser polinsaturadas, entre 15 y 20% monoinsaturadas y menos de 10% grasas saturadas. Las mantequillas proporcionan un contenido alto de grasas saturadas. ◀