

ANEXO I

Ejemplo de anotaciones de las guías INFOODS para la identificación de los componentes presentes en los alimentos (77,159). Se incluyen todos los códigos relacionados con el componente "proteína".

<PROA> protein, total; determined by direct analysis
 Unit: g

<PROANI> protein from animal sources
 Unit: g

<PROCNA>
 protein, total; calculated from amino nitrogen
 Unit: g
 Comments: Two pieces of data are associated with the tagname <PROCNA>. The first is the quantity of total protein and the second is the conversion factor used to calculate total protein from amino nitrogen.
 Note: The total protein found in food tables is rarely calculated from amino nitrogen. <PROCNT> is the appropriate tagname for total protein in most cases.

<PROCNP>
 protein, total; calculated from protein nitrogen
 Unit: g
 Comments: Two pieces of data are associated with the tagname <PROCNP>. The first is the quantity of total protein and the second is the conversion factor used to calculate total protein from protein nitrogen.
 Note: The total protein found in food tables is rarely calculated from protein nitrogen. <PROCNT> is the appropriate tagname for total protein in most cases.

<PROCNT>
 protein, total; calculated from total nitrogen
 Unit: g
 Comments: Three pieces of data are associated with the tagname <PROCNT>. The first is the quantity of total protein; the second is a keyword which identifies the source of the conversion factor used to calculate the total protein from total nitrogen; and the third is the actual conversion factor used. If possible, all three pieces of data should be included with <PROCNT>. However, it is acceptable to include only the keyword or the conversion factor (rather than both) with the total protein value if one or the other is unknown. If the conversion factor used was generated from a source other than one of those identified by the available keywords, the conversion factor should be listed without any keyword information.
 Keywords: Following are the available keywords that can be used as the second value for the <PROCNT> tagname:

JONES conversion factor originally derived by Jones (?)
 Tables: EGP, NE, EA
 FAO conversion factor from a table in the FAO Nutritional Studies No. 24 (?), reprinted in the World Health Organization Technical Report Series No. 522 (?)
 Tables: MW, DAN
 USDA conversion factor from a table in the United States Department of Agriculture Handbook No. 8 (?)
 Tables: USDA 203
 STD standard conversion factor of 6.25, not specific for the type of food. (If this keyword is used, the 6.25 conversion factor should not be listed with the secondary tagname <XN>.)
 Tables: SFK, IND, PRC

The following secondary tagname may be used to identify the specific conversion factor used when a keyword other than STD is present, or instead of a keyword (see above).

<XN> conversion factor for calculating total protein from total nitrogen

Examples: The 3.2 g/100 g of protein in cow's milk which is listed in the Nutritive Value of Indian Foods was calculated from total nitrogen using the 6.25 conversion factor. Therefore, the protein value would be listed using the <PROCNT> tagname and the STD keyword:

<PROCNT> 3.2 STD </PROCNT>

The 3.3 g/100 g of protein in cow's milk which is listed in McCance and Widdowson was calculated from total nitrogen using a 6.38 conversion factor. This factor was obtained from the FAO publication. Therefore, the protein value would be listed using the <PROCNT> tagname, the FAO keyword, and the <XN> secondary tagname:

<PROCNT> 3.3 FAO <XN> 6.38 </PROCNT>

As a hypothetical example, if a value of 0.3 g/100 g of protein in watermelon seeds were calculated from total nitrogen using the conversion factor 5.30, and this value had not been taken from one of the tables identified by the list of keywords, the protein value would be listed using the <PROCNT> tagname in the following manner:

<PROCNT> 0.3 <XN> 5.30 </PROCNT>

Note: In these examples, </PROCNT> is an end-tag required in interchange format to indicate the end of the information about protein calculated from total nitrogen. See the INFOODS Data Interchange Handbook for details on interchange format.

<PRO->
protein, total; method of determination
unknown
Unit: g
Comments: The <PRO-> tagname should be used
for a total protein value when it is not
known whether the value was the result of
a direct analysis or whether it was
calculated from total nitrogen, protein
nitrogen, or amino nitrogen. The <PRO->
tagname should also be used if it is known
that the total protein value was
calculated from one of the nitrogen
components, but the conversion factor used
in the calculation is unknown. (It is
meaningless to have <PRO-> in combination
with either <PROCNA>, <PROCNP>, or
<PROCNT> for a given food item.)

ANEXO II

Listado de nutrientes incluidos en la base de datos y que presentan como mínimo 1 valor, con los códigos INFOODS correspondientes (27). Los marcados con un asterisco (*) son los códigos creados procurando seguir las normas de las recomendaciones para aquellos casos que no se disponía de código INFOODS.

Nutrients

Alcohols i àcids orgànics

Àcids orgànics

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Àcid acètic <i>mg/100 g p.c.</i>	ACEAC	
Àcid cítric <i>mg/100 g p.c.</i>	CITAC	
Ácido fumárico <i>mg/100 g p.c.</i>	FUMAC	
Àcid làctic <i>mg/100 g p.c.</i>	LACAC	
Àcid màlic <i>mg/100 g p.c.</i>	MALAC	
Ácido maleico <i>mg/100 g p.c.</i>	MALEAC	
Àcids orgànics totals <i>mg/100 g p.c.</i>	OA	
Àcid oxàlic <i>mg/100 g p.c.</i>	OXALAC	
Àcid quínic <i>mg/100 g p.c.</i>	QUINAC	
Àcid shikímic <i>mg/100 g p.c.</i>	SHIKAC	

Alcohols

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Alcohol <i>g/100 g p.c.</i>	ALC	
Manitol <i>mg/100 g p.c.</i>	MANTL	

Compostos glucídics

Glúcids complexos digeribles

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Glucogen <i>g/100 g p.c.</i>	GLYC	
Glucogen, expressats en equivalents de monosacàrids <i>g ms/100 g p.c.</i>	GLYCM	
Midó <i>g/100 g p.c.</i>	STARCH	Suma de tots els polisacàrids que donen glucosa després de la hidròlisi amb els enzims convenients. Inclou amilosa, amilopectina, glicogen i dextrina
Midó, expressat en equivalents de monosacàrids <i>g ms/100 g p.c.</i>	STARCHM	La suma de tots els polisacàrids que produeixen glucosa després de la hidròlisi amb els enzims adequats; inclou amilosa, amilopectina, glicogen i dextrines

Glúcids complexos no digeribles i lignina

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Cel·lulosa <i>g/100 g p.c.</i>	CELLU	
Fibra, mètode de determinació desconegut <i>g/100 g p.c.</i>	FIB-	El "tagname <FIB-> s'utilitzarà per identificar els valors de fibra que representen components desconeguts de la fibra o que han estat obtinguts per mètodes desconeguts
Fibra, mètode àcid detergent <i>g/100 g p.c.</i>	FIBAD	Inclou cel·lulosa, lignina i algunes hemicel·luloses
Fibra bruta <i>g/100 g p.c.</i>	FIBC	El mètode d'anàlisi de la fibra bruta és obsolet
Fibra alimentària insoluble en aigua <i>g/100 g p.c.</i>	FIBINS	Suma dels components insolubles del mètode de l'AOAC per a la fibra alimentària total; inclou principalment lignina, cel·lulosa i la majoria de l'hemicel·lulosa. Nota: els valors de <FIBINS> es poden obtenir també a partir de la fibra alimentària total <FIBTG> fent
Fibra, mètode neutre-detergent <i>g/100 g p.c.</i>	FIBND	Inclou lignina, cel·lulosa i hemicel·lulosa insoluble
Fibra alimentària soluble en aigua <i>g/100 g p.c.</i>	FIBSOL	Suma dels components insolubles del mètode de l'AOAC per a la fibra alimentària total; inclou principalment polisacàrids algals, gomes, pectines i

Fibra alimentària total, determinada gravimètricament <i>g/100 g p.c.</i>	FIBTG	Suma dels components solubles i insolubles en aigua de la fibra alimentària; pot ser calculada per adició dels valors <FIBSOL> i <FIBINS>; inclou tots els polisacàrids no amilacis i la lignina
Fibra alimentària total, suma dels polisacàrids no amilacis i la lignina <i>g/100 g p.c.</i>	FIBTS	Suma dels polisacàrids de la fibra dietètica mesurats seqüencialment en la mateixa mostra (per exemple, amb el mètode Southgate) més la lignina mesurada gravimètricament
Hemicel·lulosa <i>g/100 g p.c.</i>	HEMCEL	Inclou hexosa i pentosa
Lignina <i>g/100 g p.c.</i>	LIGN	
Pectina <i>g/100 g p.c.</i>	PECT	Reflecteix el procediment de l'AOAC o equivalent. Polímers d'àcid galacturònic sense especificar.
Polisacàrids, no amilacis <i>g/100 g p.c.</i>	PSACNS	Inclou polisacàrids no cel·lulòsics i la cel·lulosa

Glúcids senzills digeribles

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Fructosa <i>g/100 g p.c.</i>	FRUS	Només D-fructosa, sols inclou els monosacàrids lliures
Galactosa <i>g/100 g p.c.</i>	GALS	
Glucosa <i>g/100 g p.c.</i>	GLUS	Només D-glucosa, sols inclou el monosacàrid lliure
Isomaltosa <i>g/100 g p.c.</i>	ISOMALTOS (*)	
Lactosa <i>g/100 g p.c.</i>	LACS	
Lactosa, expressada en equivalents de monosacàrids <i>g ms/100 g p.c.</i>	LACSM	
Maltosa <i>g/100 g p.c.</i>	MALS	
Maltosa, expressada en equivalents de monosacàrids <i>g ms/100 g p.c.</i>	MALSM	
Sacarosa <i>g/100 g p.c.</i>	SUCS	

Sacarosa, expressada en equivalents de monosacàrids <i>g ms/100 g p.c.</i>	SUCSM	
Sucres totals <i>g/100 g p.c.</i>	SUGAR	Suma de monosacàrids i disacàrids lliures
Sucres totals, expressats en equivalents de monosacàrids <i>g ms/100 g p.c.</i>	SUGARM	
Trehalosa <i>g/100 g p.c.</i>	TREHALOS (*)	

Glúcids totals

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Glúcids totals, mètode de determinació desconegut <i>g/100 g p.c.</i>	CHO-	
Glúcids totals disponibles <i>g/100 g p.c.</i>	CHOAVL	Inclou els sucres lliures i les dextrines, midó i glicògen
Glúcids totals disponibles, calculats per diferència <i>g/100 g p.c.</i>	CHOAVLDF	Calculat com a 100 menys la suma en grams de l'aigua, proteïna bruta, lípids totals, fibra alimentària i cendres. J. Food Comp. Anal. 9, 100-118 (1996)
Glúcids totals disponibles, expressats en equivalents de monosacàrids <i>g ms/100 g p.c.</i>	CHOAVLM	Aquest valor inclou els sucres lliures més les dextrines, midó i glicogen
Glúcids totals, calculats per diferència <i>g/100 g p.c.</i>	CHOCDF	Aquest valor es calcula usant la següent fórmula: 100 g menys els grams totals d'aigua, proteïna, greixos i cendres. No és el mètode preferit per calcular els glúcids totals. És millor fer el càlcul per sumació.
Glúcids totals, calculats per sumació <i>g ms/100 g p.c.</i>	CHOCSM	Aquest valor és la suma dels sucres, midó, oligosacàrids i fibra alimentària (sense lignina)

Oligosacàrids

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Erlosa <i>g/100 g p.c.</i>	ERLOS (*)	
Gentiobiosa <i>g/100 g p.c.</i>	GENTIOBIS (*)	
Kojibiosa <i>g/100 g p.c.</i>	KOJIBIOS (*)	

Manninotriosa <i>g/100 g p.c.</i>	MANNTRS (*)	Es preciso verificar el nombre en castellano
Melezitosa <i>g/100 g p.c.</i>	MELEZITOS (*)	
Melibiosa <i>g/100 g p.c.</i>	MELIBIOS (*)	
Oligosacàridos <i>g/100 g p.c.</i>	OLSAC	
<i>g/100 g p.c.</i>	OLSACM	
Palatinosa <i>g/100 g p.c.</i>	PALATINOS (*)	
Rafinosa <i>g/100 g p.c.</i>	RAFS	No disponible per a humans
Estaquiosa <i>g/100 g p.c.</i>	STAS	No disponible per a humans
Turanosa <i>g/100 g p.c.</i>	TURANOS (*)	

Compostos lipídics

Àcids grassos

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Càpric (10:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F10D0	
Càpric (10:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F10D0F	
Decenoic (10:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F10D1F (*)	
Làuric (12:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F12D0	
Làuric (12:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F12D0F	
Tridecanoic (13:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F13D0	
Tridecanoic (13:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F13D0F	

Tridecenoic (13:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F13D1F
Mirístico (14:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F14D0
Mirístico (14:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F14D0F
Tetradecenoic (14:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F14D1
Tetradecenoic (14:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F14D1F
9-tetradecenoic (14:1, n-5) <i>g/100 g p.c.</i>	F14D1N5
9-tetradecenoic (14:1, n-5) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F14D1N5F (*)
5-tetradecenoic (14:1,n-9) <i>g/100 g p.c.</i>	F14D1N9 (*)
5-tetradecenoic (14:1,n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F14D1N9F (*)
Pentadecanoic (15:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F15D0
Pentadecanoic (15:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F15D0F
Pentadecenoic (15:1) <i>g/100 g p.c.</i>	F15D1
Pentadecenoic (15:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F15D1F
6-pentadecenoic (15:1, n-9) <i>g/100 g p.c.</i>	F15D1N9 (*)
6-pentadecenoic (15:1, n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F15D1N9F
Palmitic (16:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F16D0
Palmitic (16:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D0F
Hexadecenoic (16:1) <i>g/100 g p.c.</i>	F16D1

Palmitoleic (16:1, cis n-7) <i>g/100 g p.c.</i>	F16D1CN7 (*)
Palmitoleic (16:1, cis n-7) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D1CN7F (*)
cis-7-hexadecenoic <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D1CN9F (*)
Hexadecenoic (16:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D1F
11-hexadecenoic (16:1, n-5) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D1N5
11-hexadecenoic (16:1, n-5) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D1N5F
9-hexadecenoic (16:1,n-7) <i>g/100 g p.c.</i>	F16D1N7 (*)
9-hexadecenoic (16:1, n-7) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D1N7F (*)
7-hexadecenoic (16:1,n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D1N9
7-hexadecenoic (16:1, n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D1N9F (*)
trans-hexadecenoic (16:1 trans) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D1TF
Palmitelaídic (16:1, trans n-7) <i>g/100 g p.c.</i>	F16D1TN7 (*)
Palmitelaídic (16:1, trans n-7) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D1TN7F (*)
Hexadecadienoic (16:2) <i>g/100 g p.c.</i>	F16D2 (*)
Hexadecadienoic (16:2) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D2F (*)
9,12-hexadecadienoic (16:2, n-4) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D2N4
9,12-hexadecadienoic (16:2, n-4) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D2N4F
6,9-hexadecadienoic (16:2,n-7) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D2N7

6,9-hexadecadienoic (16:2, n-7) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D2N7F
Hexadecatrienoic (16:3) <i>g/100 g p.c.</i>	F16D3 (*)
Hexadecatrienoic (16:3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D3F (*)
7,10,13-hexadecatrienoic (16:3, n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D3N3
7,10,13-hexadecatrienoic (16:3, n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D3N3F
4,7,10,13-hexadecatetraenoic (16:4,n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D4N3
4,7,10,13-hexadecatetraenoic (16:4, n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F16D4N3F (*)
Margàric (17:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F17D0
Margàric (17:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F17D0F
Margaroleic (17:1) <i>g/100 g p.c.</i>	F17D1
Margaroleic (17:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F17D1F
9-heptadecenoic (17:1,n-8) <i>g/100 g p.c.</i>	F17D1N8 (*)
9-heptadecenoic (17:1, n-8) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F17D1N8F (*)
8-heptadecenoic (17:1, n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F17D1N9F
Estearic (18:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F18D0
Estearic (18:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D0F
Octadecenoic (18:1) <i>g/100 g p.c.</i>	F18D1
cis octadecanoic <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1CF

Cis-vaquènic (18:1, cis n-7) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1CN7F (*)	
Oleic (18:1,cis n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1CN9	
Oleic (18:1,cis n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1CN9F	
Octadecenoic (18:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1F	L'àcid oleic només pot ser n-9; aquest codi s'utilitza quan no és pot diferenciar entre cis i trans
13-octadecenoic (18:1, n-5) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1N5	
13-octadecenoic (18:1, n-5) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1N5F (*)	
11-octadecenoic <i>g/100 g p.c.</i>	F18D1N7 (*)	
11-octadecenoic <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1N7F (*)	
9-octadecenoic <i>g/100 g p.c.</i>	F18D1N9 (*)	
9-octadecenoic <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1N9F (*)	
trans octadecenoic (trans 18:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1T (*)	
trans octadecenoic (trans 18:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1TF (*)	
Elaidic (trans 18:1 n-9) <i>g/100 g p.c.</i>	F18D1TN9	
Elaidic (trans 18:1 n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D1TN9F	
octadecadienoic (18:2) <i>g/100 g p.c.</i>	F18D2	
Linoleic (18:2,cis n-6) <i>g/100 g p.c.</i>	F18D2CN6	
Linoleic (18:2,cis n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D2CN6F	
cis, trans octadecadienoic (cis, trans) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D2CTF	

Linoelaídico <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D2DT (*)
Linoelaídico <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D2DTF (*)
octadecadienoico (18:2) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D2F (*)
9,12-octadecadienoico (18:2, n-6) <i>g/100 g p.c.</i>	F18D2N6 (*)
9,12-octadecadienoico (18:2, n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D2N6F (*)
6,9-octadecadienoico (18:2 n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D2N9F
trans octadecadienoico <i>g/100 g p.c.</i>	F18D2T
trans octadecatrienoico <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D2TF (*)
Linoelaídico (C18:6, trans n-6) <i>g/100 g p.c.</i>	F18D2TN6
Linoelaídico (C18:2, trans n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D2TN6F
Octadecatrienoico (18:3) <i>g/100 g p.c.</i>	F18D3 (*)
Alfa-linolenico <i>g/100 g p.c.</i>	F18D3CN3 (*)
Alfa-linolenico <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D3CN3F (*)
Gamma-linolenico <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D3CN6F (*)
Octadecatrienoico <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D3F (*)
15-octadecatrienoico <i>g/100 g p.c.</i>	F18D3N3
15-octadecatrienoico <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D3N3F
6,9,12-octadecatrienoico (18:3, n-6) <i>g/100 g p.c.</i>	F18D3N6

6,9,12-octadecatrienoic (18:3 n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D3N6F
trans octadecatrienoic <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D3TF (*)
Octadecatetraenoic (18:4) <i>g/100 g p.c.</i>	F18D4
octadecatetraenoic (18:4) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D4F
8,11,14,17-Octadecatetraenoic (18:4, n-1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D4N1
8,11,14,17-octadecatetraenoic (18:4, n-1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D4N1F (*)
Estearidonic (18:4, n-3) <i>g/100 g p.c.</i>	F18D4N3
Estearidonic (18:4, n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F18D4N3F
Nonedecanoic (19:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F19D0F
11-nonadecenoic (19:1, n-8) <i>g/100 g p.c.</i>	F19D1N8
11-nonadecenoic (19:1, n-8) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F19D1N8F (*)
Aràquic (20:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F20D0
Aràquic (20:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D0F
Eicosenoic (20:1) <i>g/100 g p.c.</i>	F20D1
Gondoic (20:1, cis n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D1CN9F (*)
Eicosenoic (20:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D1F
13-eicosenoic (20:1, n-7) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D1N7
13-eicosenoic (20:1, n-7) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D1N7F

11-eicosenoic <i>g/100 g p.c.</i>	F20D1N9
11-eicosenoic <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D1N9F
Tot cis-11,14-eicosadienoic (cis 20:2 n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D2CN6F (*)
Eicosadienoic (20:2) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D2F
11,14-eicosadienoic (20:2, n-6) <i>g/100 g p.c.</i>	F20D2N6
11,14-eicosadienoic (20:2, n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D2N6F
8,11-eicosadienoic (20:2, n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D2N9F
Eicosatrienoic (20:3) <i>g/100 g p.c.</i>	F20D3
Tot cis-11,14,17-eicosatrienoic (20:3, cis n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D3CN3F (*)
Tot cis-8,11,14-eicosatrienoic (cis 20:3 n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D3CN6F (*)
Eicosatrienoic (20:3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D3F
11,14,17-eicosatrienoic (20:3,n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D3N3
11,14,17-eicosatrienoic (20:3, n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D3N3F
8,11,14-eicosatrienoic (20:3, n-6) <i>g/100 g p.c.</i>	F20D3N6
8,11,14-eicosatrienoic (20:3, n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D3N6F
Meàdic (20:3,n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D3N9
Meàdic (20:3, n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D3N9F
Eicosatetraenoic (20:4) <i>g/100 g p.c.</i>	F20D4

Araquidònic (20:4, cis n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D4CN6F (*)
Eicosatetraenoic (20:4) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D4F
8,11,14,17-eicosatetraenoic (20:4, n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D4N3
8,11,14,17-eicosatetraenoic (20:4, n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D4N3F
5,8,11,14-eicosatetraenoic (20:4 n-6) <i>g/100 g p.c.</i>	F20D4N6
5,8,11,14-eicosatetraenoic (20:4 n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D4N6F
Eicosapentaenoic <i>g/100 g p.c.</i>	F20D5
Timmodònic <i>g/100 g p.c.</i>	F20D5CN3 (*)
Timmodònic(20:5, cis n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D5CN3F (*)
Eicosapentaenoic <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D5F
5,8,11,14,17-eicosapentaenoic <i>g/100 g p.c.</i>	F20D5N3
5,8,11,14,17-eicosapentaenoic <i>g/100 g a.g.t.</i>	F20D5N3F
6,9,12,15,18-heneicosapentaenoic (21:5, n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F21D5N3
6,9,12,15,18-heneicosapentaenoic (21:5, n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F21D5N3F
Behènic (22:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D0
Behènic (22:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D0F
Docosenoic (22:1) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D1

Erúicic (22:1, cis n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D1CN9
Docosenoic (22:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D1F
11-docosenoic (22:1, n-11) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D1N11
11-docosenoic (22:1, n-11) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D1N11F
15-docosenoic (22:1, n-7) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D1N7
15-docosenoic (22:1, n-7) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D1N7F (*)
13-Docosenoic (22:1, n-9) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D1N9 (*)
13-Docosenoic (22:1, n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D1N9F (*)
Brassídic (22:1,trans n-9) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D1TN9
Docosadienoic (22:2) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D2
Docosadienoic (22:2) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D2F
13,16-docosadienoic (22:2, n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D2N6F (*)
Adrènic(22:4, cis n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D4CN6F (*)
Docosatetraenoic (22:4) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D4F
7,10,13,16-docosatetraenoic (22:4, n-6) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D4N6 (*)
7,10,13,16-docosatetraenoic (22:4, n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D4N6F (*)
Docosapentaenoic <i>g/100 g p.c.</i>	F22D5
Clupanodònic (cis 22:5 n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D5CN3F (*)

Docosapentaenoic <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D5F
7,10,13,16,19-docosapentaenoic (22:5 n-3) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D5N3
7,10,13,16,19-docosapentaenoic (22:5, <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D5N3F
4,7,10,13,16-docosapentaenoic (22:5, n-6) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D5N6 (*)
4,7,10,13,16-docosapentaenoic (22:5, n-6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D5N6F (*)
Docosahexaenoic (22:6) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D6
Cervònic (22:6, cis n-3) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D6CN3 (*)
Cervònic (22:6, cis n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D6CN3F (*)
Docosahexaenoic (22:6) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D6F
Cervònic (22:6, n-3) <i>g/100 g p.c.</i>	F22D6N3
Cervònic (22:6, n-3) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F22D6N3F
Lignocèric (24:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F24D0
Lignocèric (24:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F24D0F
Tetracosenoic (24:1) <i>g/100 g p.c.</i>	F24D1
Tetracosenoic (24:1) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F24D1F
15-tetracosenoic (24:1, n-9) <i>g/100 g p.c.</i>	F24D1N9 (*)
15-tetracosenoic (24:1, n-9) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F24D1N9F (*)
Ceròtic (26:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F26D0 (*)

Ceròtic (26:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F26D0F (*)	
Butíric (4:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F4D0	
Butíric (4:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F4D0F	
Caproic (6:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F6D0	
Caproic (6:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F6D0F	
Caprílic (8:0) <i>g/100 g p.c.</i>	F8D0	
Caprílic (8:0) <i>g/100 g a.g.t.</i>	F8D0F	
Àcids grassos monoinsaturats totals <i>g/100 g p.c.</i>	FAMS	Calculats per sumació dels valors d'àcids grassos individuals
Àcids grassos monoinsaturats cis <i>g/100 g p.c.</i>	FAMSC (*)	
Àcids grassos monoinsaturats cis <i>g/100 g p.c.</i>	FAMSCF (*)	
Àcids grassos monoinsaturats totals <i>g/100 g a.g.t.</i>	FAMSF	Calculats per sumació dels valors d'àcids grassos individuals
Àcids grassos monoinsaturats trans <i>g/100 g p.c.</i>	FAMST (*)	
Àcids grassos monoinsaturats trans <i>g/100 g a.g.t.</i>	FAMSTF (*)	
Altres AG <i>g/100 g p.c.</i>	FAOT (*)	Calculats per sumació dels valors d'àcids grassos individuals
Altres AG <i>g/100 g a.g.t.</i>	FAOTF (*)	Calculats per sumació dels valors d'àcids grassos individuals
Àcids grassos poliinsaturats totals <i>g/100 g p.c.</i>	FAPU	Calculats per sumació dels valors d'àcids grassos individuals
Àcids grassos poliinsaturats cis <i>g/100 g p.c.</i>	FAPUC (*)	
Àcids grassos poliinsaturats totals <i>g/100 g a.g.t.</i>	FAPUF	Calculats per sumació dels valors d'àcids grassos individuals

Àcids grassos poliinsaturats n-3 <i>g/100 g a.g.t.</i>	FAPUN3F	
Àcids grassos poliinsaturats n-6 <i>g/100 g a.g.t.</i>	FAPUN6F	
Àcids grassos poliinsaturats, altres <i>g/100 g a.g.t.</i>	FAPUOTF (*)	S'inclouen tots els àcids grassos poliinsaturats que no s'han especificat individualment, ja sigui per problemes d'identificació o perquè als autors no els interessaven
Àcids grassos poliinsaturats trans <i>g/100 g p.c.</i>	FAPUT (*)	
Àcids grassos saturats totals <i>g/100 g p.c.</i>	FASAT	Calculats per sumació dels valors d'àcids grassos individuals
Àcids grassos saturats totals <i>g/100 g a.g.t.</i>	FASATF	Calculats per sumació dels valors d'àcids grassos individuals
Àcids grassos, trans totals <i>g/100 g p.c.</i>	FATRAN (*)	
Àcids grassos, trans totals <i>g/100 g a.g.t.</i>	FATRNF	

Esterols

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Colesterol, mètode de determinació desconegut <i>mg/100 g p.c.</i>	CHOL-	
Colesterol, determinat pel mètode químic <i>mg/100 g p.c.</i>	CHOLC	
Colesterol, determinat pel mètode enzimàtic o cromatogràfic <i>mg/100 g p.c.</i>	CHOLE	

Lípids totals

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Lípids totals <i>g/100 g p.c.</i>	FAT	
Lípids totals, mètode d'anàlisi desconegut <i>g/100 g p.c.</i>	FAT- (*)	
Lípids totals, derivat d'anàlisi emprant extracció continua <i>g/100 g p.c.</i>	FATCE	El mètode Soxhlet ha estat emprat per determinar el contingut de lípids totals emprant l'extracció continua. Aquest mètode tendeix a infraestimar el valor de lípids totals en els aliments

Compostos nitrogenats

Altres compostos nitrogenats

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Agmatina <i>mg/100 g p.c.</i>	AGM (*)	
Cadaverina <i>mg/100 g p.c.</i>	CAD (*)	
Creatinina <i>mg/100 g p.c.</i>	CREATN	
Diaminopropana <i>mg/100 g p.c.</i>	DAP (*)	
Dopamina <i>mg/100 g p.c.</i>	DOPN	
Histamina <i>mg/100 g p.c.</i>	HISTN	
Nitratos <i>mg/100 g p.c.</i>	NITRA	
Nitritos <i>mg/100 g p.c.</i>	NITRI	
Octopamina <i>mg/100 g p.c.</i>	OCTPN (*)	
Beta-Feniletilamina <i>mg/100 g p.c.</i>	PHETN (*)	
Putrescina <i>mg/100 g p.c.</i>	PUT (*)	
Espermidina <i>mg/100 g p.c.</i>	SPD (*)	
Espermina <i>mg/100 g p.c.</i>	SPM (*)	
Triptamina <i>mg/100 g p.c.</i>	TRYPN	
Tiramina <i>mg/100 g p.c.</i>	TYRAN (*)	

Aminoàcids

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Alanina <i>mg/100 g p.c.</i>	ALA	Inclou només L-alanina
Arginina <i>mg/100 g p.c.</i>	ARG	Inclou només L-arginina
Àcid aspàrtic <i>mg/100 g p.c.</i>	ASP	Inclou només àcid L-aspàrtic
Cisteïna <i>mg/100 g p.c.</i>	CYS	La forma natural es normalment cisteïna, la qual es converteix en cistina durant la cromatografia; inclou només le
Àcid glutàmic <i>mg/100 g p.c.</i>	GLU	Inclou només àcid L-glutàmic
Glicina <i>mg/100 g p.c.</i>	GLY	Inclou només L-glicina
Histidina <i>mg/100 g p.c.</i>	HIS	Inclou només L-histidina
Hidroxiprolina <i>mg/100 g p.c.</i>	HYP	Inclou només L-hidroxiprolina
Isoleucina <i>mg/100 g p.c.</i>	ILE	Inclou només L-isoleucina
Leucina <i>mg/100 g p.c.</i>	LEU	Inclou només L-leucina
Lisina <i>mg/100 g p.c.</i>	LYS	Inclou només L-lisina
Metionina <i>mg/100 g p.c.</i>	MET	Inclou només L-metionina
Fenilalanina <i>mg/100 g p.c.</i>	PHE	Inclou només L-fenilalanina
Prolina <i>mg/100 g p.c.</i>	PRO	Inclou només L-prolina
Serina <i>mg/100 g p.c.</i>	SER	Inclou només L-serina
Treonina <i>mg/100 g p.c.</i>	THR	Inclou només L-treonina

Triptófan <i>mg/100 g p.c.</i>	TRP	Inclou només L-triptófan
Tirosina <i>mg/100 g p.c.</i>	TYR	Inclou només L-tirosina
Valina <i>mg/100 g p.c.</i>	VAL	Inclou només L-valina

Nitrogen orgànic

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Nitrogen no proteic <i>mg/100 g p.c.</i>	NNP	
Nitrogen proteic <i>g/100 g p.c.</i>	NPRO	
Nitrogen total <i>g/100 g p.c.</i>	NT	Determinat pel mètode de Kjeldhal

Proteïna

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Col·lagena <i>mg/100 g p.c.</i>	COLG	
Proteïna total, mètode de determinació desconegut o bé calculat amb factor desconegut <i>g/100 g p.c.</i>	PRO-	
Proteïna total, determinada per anàlisi directe <i>g/100 g p.c.</i>	PROA	
Proteïna animal <i>g/100 g p.c.</i>	PROANI (*)	
Proteïna total, calculada a partir del nitrogen proteic <i>g/100 g p.c.</i>	PROCNP	
Proteïna total, calculada a partir del nitrogen total <i>g/100 g p.c.</i>	PROCNT	Calculada multiplicant NT pel factor de còmput proteïc
Proteïna vegetal <i>g/100 g p.c.</i>	PROVEG (*)	

Minerals

Macrominerals

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Calci <i>mg/100 g p.c.</i>	CA	
Clor <i>mg/100 g p.c.</i>	CLD	
Potassi <i>mg/100 g p.c.</i>	K	
Magnesi <i>mg/100 g p.c.</i>	MG	
Sodi <i>mg/100 g p.c.</i>	NA	
Clorur sòdic <i>mg/100 g p.c.</i>	NACL	
Fósfor <i>mg/100 g p.c.</i>	P	
Sofre <i>mg/100 g p.c.</i>	S	

Microminerals

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Plata <i>mcg/100 g p.c.</i>	AG	
Aluminio <i>mcg/100 g p.c.</i>	AL	
Arsènic <i>mcg/100 g p.c.</i>	AS	
Cadmi <i>mcg/100 g p.c.</i>	CD	
Cobalto <i>mcg/100 g p.c.</i>	CO	
Cromo <i>mcg/100 g p.c.</i>	CR	

Coure <i>mg/100 g p.c.</i>	CU	
Ferro, total <i>mg/100 g p.c.</i>	FE	Inclou les formes hemo i no-hemo
Mercurio <i>mcg/100 g p.c.</i>	HG	
Iode <i>mcg/100 g p.c.</i>	ID	
Manganès <i>mcg/100 g p.c.</i>	MN	
Molibdeno <i>mcg/100 g p.c.</i>	MO	
Niquel <i>mcg/100 g p.c.</i>	NI	
Plomo <i>mcg/100 g p.c.</i>	PB	
Seleni <i>mcg/100 g p.c.</i>	SE	
Vanadio <i>mcg/100 g p.c.</i>	V	
Zenc <i>mg/100 g p.c.</i>	ZN	

Miscel·lania

Altres

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Cendres <i>g/100 g p.c.</i>	ASH	
Residu sec <i>g/100 g p.c.</i>	DM	
Hidroximetilfurfural <i>mg/100 g p.c.</i>	HMF (*)	Paràmetre de qualitat en mels
Porció comestible <i>g/g p.b.</i>	PC (*)	
Sucres reductors <i>g/100 g p.c.</i>	SUGRD	Obsolet

Aigua
g/100 g p.c. WATER

Vitamines

Quasi-vitamines

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Colina <i>mg/100 g p.c.</i>	CHOLN	
Inositol <i>mcg/100 g p.c.</i>	INOTL	

Vitamines hidrosolubles

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Àcid L-ascòrbic <i>mg/100 g p.c.</i>	ASCL	
Biotina <i>mcg/100 g p.c.</i>	BIOT	
Àci fòlic <i>mcg/100 g p.c.</i>	FOL	Inclou les formes conjugades i lliures d'àcid fòlic
Niacina <i>mg/100 g p.c.</i>	NIA	
Àcid pantotènic <i>mg/100 g p.c.</i>	PANTAC	D-pantotenat; vitamina B5 (terme obsolet, encara que pot aparèixer en algunes TCA)
Piridoxal <i>mg/100 g p.c.</i>	PYRXL	Forma aldehid de la vitamina B6
Piridoxamina <i>mg/100 g p.c.</i>	PYRXM	Forma amina de la vitamina B6
Piridoxamina fosfat <i>mg/100 g p.c.</i>	PYRXMP (*)	
Piridoxina <i>mg/100 g p.c.</i>	PYRXN	Forma alcohol de la vitamina B6
Riboflavina <i>mg/100 g p.c.</i>	RIBF	
Tiamina <i>mg/100 g p.c.</i>	THIA	

Vitamina B-12 <i>mcg/100 g p.c.</i>	VITB12	Inclou totes les formes actives de vitamina B-12
Vitamina B-6, total; mètode de determinació desconegut <i>mg/100 g p.c.</i>	VITB6-	El codi <VITB6-> s'ha d'utilitzar sempre que es desconegui si la vitamina B-6 total ha estat determinada per sumació o per
Vitamina B-6, total; determinada per <i>mg/100 g p.c.</i>	VITB6A	La vitamina B-6 té 3 vitàmers: pridoxol (piridoxina), piridoxal i piridoxamina. Els tres presenten fluorescència natural (exc. 333 nm, emi. 375) que s'utilitza per determinar analíticament la quantitat total dels tres vitàmers
Vitamina B-6, total; calculada per sumació <i>mg/100 g p.c.</i>	VITB6C	La vitamina B-6 té 3 vitàmers: pridoxol (piridoxina), piridoxal i piridoxamina. Si es determinen per separat, la suma de pridoxol, pridoxal i piridoxamina s'ha d'incloure sota aquest codi
Vitamina C <i>mg/100 g p.c.</i>	VITC	Àcid L-ascòrbic més àcid L-dehidrosacòrbic

Vitamines liposolubles

Nutrient	INFOODS	Comentaris
Capxantina <i>mcg/100 g p.c.</i>	CAPXN (*)	
Alfa-caroté <i>mcg/100 g p.c.</i>	CARTA	Només tot-trans alfa-caroté
Beta-caroté <i>mcg/100 g p.c.</i>	CARTB	Només tot-trans beta-caroté
Carotenoids, totals; expressats com a equivalents de beta-caroté <i>mcg/100 g p.c.</i>	CARTBEQ	Suma de beta-caroté més un 1/12 de la resta de carotenoids amb activitat de provitamina A
Colecalciferol <i>mcg/100 g p.c.</i>	CHOCAL	
Criptoxantina <i>mcg/100 g p.c.</i>	CRYPX	
Luteïna <i>mcg/100 g p.c.</i>	LUTN	
Licopé <i>mcg/100 g p.c.</i>	LYCPN	
Retinol <i>mcg/100 g p.c.</i>	RETOL	Només tot-trans retinol
Equivalents de retinol <i>mcg/100 g p.c.</i>	RETOLEQ (*)	

Alfa-tocoferol <i>mg/100 g p.c.</i>	TOCPHA	
Beta-tocoferol <i>mg/100 g p.c.</i>	TOCPHB	
Delta-tocoferol <i>mg/100 g p.c.</i>	TOCPHD	
Gamma-tocoferol <i>mg/100 g p.c.</i>	TOCPHG	
Vitamina A; calculada per suma de les activitats dels retinoids i dels carotenoids actius; expressada com a equivalents de retinol <i>mcg/100 g p.c.</i>	VITA	Activitat total de vitamina A = mcg equivalents retinol+ 1/6 mcg beta-caropté + 1/12 mcg d'altres carotenoids
Vitamina D; calculada per sumació d'ergocalciferol i colecalciferol <i>mcg/100 g p.c.</i>	VITD	1 mcg de vitamina D = 40 UI
Vitamina D; mètode de determinació desconegut <i>mcg/100 g p.c.</i>	VITD-	1 mcg de vitamina D = 40 UI
Vitamina E; calculada a partir de la suma de les activitats vitamíniques dels tocoferols i tocotrienols actius; expressat com a alfa-tocoferol <i>mg/100 g p.c.</i>	VITE	Existeixen llistes d'activitats relatives dels diferents isòmers
Vitamina E; mètode de determinació desconegut; expressat com a equivalents d'alfa-tocoferol <i>mg/100 g p.c.</i>	VITE-	
Vitamina K <i>mcg/100 g p.c.</i>	VITK	Vitamina K1 més vitamina K2
Zeaxantina <i>mcg/100 g p.c.</i>	ZEAXN (*)	

ANEXO III

Tablas utilizadas como referencia para completar el formulario MUESTRAS.

Descriptorios usados para los métodos de cocción

Descriptor	Notas
Crudo	Sin cocción.
Plancha	Cocción en seco a temperatura elevada transmitido por el metal, placa caliente.
Parrilla	Grill. Cocción en seco a temperatura elevada transmitida por el aire y por irradiación directa.
Horno	Cocción en seco transmitido por el aire y por radiación.
Torrado o tostado	Cocción hasta un ligero oscurecimiento de la superficie del alimento con calor seco transmitido por el metal o el aire. Se incluye el gratinado.
Baño María	Cocción en calor seco sin contacto del alimento con el líquido.
Al vacío	Cocción especial a temperatura baja con el alimento en un envase resistente al que se le extrae el aire de su interior.
Microondas	Cocción especial con horno microondas por ondas electromagnéticas.
Hervido	Cocción en medio acuoso con calor transmitido por agua. Bajo presión o a presión atmosférica.
Vapor	Cocción en medio acuoso con calor transmitido por vapor de agua; el alimento está suspendido sin entrar en contacto con el agua en ebullición. Bajo presión o a presión atmosférica.
Papillote	Cocción en medio acuoso mediante el agua que desprende el propio alimento que se recupera porque el alimento está envuelto en papel.
Blanqueado	Cocción en medio acuoso incompleta de un alimento, que recibe los efectos térmicos del agua hirviendo durante un periodo de tiempo corto.
Escalfado	Cocción en medio acuoso mediante agua que nunca llega a su punto de ebullición.
Estofado	Guisado. Cocción mixta en la cual un alimento con un poco de grasa y agua se cuece a fuego lento.
Rustido	Braseado, a la cazuela. Cocción mixta a fuego suave durante largo tiempo con adición o no de grasa y/o agua.
Rehogado	Cocción mixta en la cual el alimento a fuego lento se cuece en una sartén con poca grasa y tapado para que intervenga su propia agua.
Salteado	Cocción en medio graso en la cual el alimento se calienta a fuego vivo en una sartén con poca grasa.
Fritura superficial	Cocción en medio graso en la cual el alimento se calienta por inmersión parcial en el cuerpo graso.
Fritura profunda	Cocción en medio graso en la cual el alimento se calienta por inmersión total en el cuerpo graso.
Sofreír	Confitar. Cocción en medio graso a fuego lento con adición de grasa.
Recalentado	Atemperar un alimento anteriormente cocinado a una temperatura óptima de consumo.
Mantener a la temperatura	Atemperar un alimento cocinado para conservar la temperatura de seguridad higiénica desde su cocción hasta su consumo.

Descriptorios usados para los tratamientos tecnológicos.

Descriptor	Notas
Fresco	Ningún sistema de conservación.
Esterilizado	Tratamiento térmico temperaturas altas durante un tiempo largo
Pasteurizado	Tratamiento térmico, temperaturas altas durante un tiempo intermedio.
UHT	Uperización, tratamiento térmico, temperaturas muy altas durante un tiempo corto.
Refrigerado	Conservación a temperatura de nevera, entre 0 – 4°C.
Congelado	Conservación a temperatura de congelador, mínimo –18°C.
Atmósfera modificada	Exclusión del oxígeno mediante vacío o sustitución por un gas inerte.
Salado	Disminución actividad de agua por adición de sal.
Ahumado	Disminución de la actividad de agua por desecación, y adición de humo con propiedades antimicrobianas.
Azucarado	Disminución de la actividad de agua por adición de azúcar.
Deshidratado	Disminución de la actividad de agua por extracción del contenido prácticamente total de agua.
Desecado	Disminución de la actividad de agua por extracción del contenido parcial de agua.
Irradiado	Disminución de la carga microbiana por tratamiento con radiaciones.
Adición de aditivos	Adición de aditivos conservantes.
Enlatado	Conjunto de métodos de conservación que incluye : mantenerlo en un recipiente hermético (lata), tratamiento térmico (esterilización), y adición de un medio de envasado (cuya composición puede favorecer la conservación)
Marinado o encurtido	Conjunto de métodos de conservación que incluye : adición de aceite, especias y vinagre (que provoca una disminución del pH) y envasado.
Fermentado	Conjunto de reacciones debido a la acción de los microorganismos los cuales disminuyen la acidez del medio y dificultan el crecimiento de otros microorganismos.
Condensado	Conjunto de métodos de conservación que incluye : una concentración (condensación), posible adición de azúcar y enlatado en condiciones asépticas.
Evaporado	Conjunto de métodos de conservación que incluye : una concentración (evaporación) y enlatado con esterilización.

Descriptorios usados para los medios de envasado.

Descriptor	Notas
Vacío	
Atmósfera modificada	
Salmuera	
Almíbar	
Aceite de oliva	
Aceite de soja	
Aceite vegetal	
En su propio zumo	
Salsa de tomate	
Salsa s/e	Salsa sin especificar
Escabeche	
Vinagre	
Agua	
Gelatina	
Alcohol	
Ninguna	Sin medio de envasado

ANEXO IV

Abreviatura del Método propuesta en las recomendaciones EUROFOODS (79) y ampliadas en el proyecto *Epic Nutrient Database* (213).

Código	Descriptor	Abreviación
ME1	acid detergent method (ADF)	ADF
ME2	acid detergent method [Clancy modification]	ADF[Clancy]
ME3	acid hydrolysis; extraction	Acid hydrol>extrn
ME4	air drying at 100-105°	air drying,100-105
ME5	air drying at 130°	air drying,130
ME6	air drying at 70°	air drying,70
ME7	alkali treatment; enzymatic hydrolysis	Enzyme hydrol<alk
ME8	Alkaline distillation	alk distilln
ME9	Alkaline hydrolysis; extraction	alk hydrol>extrn
ME10	atomic absorption spectroscopy (AAS)	AAS
ME11	atomic absorption spectroscopy (AAS), flame	AAS,flame
ME12	atomic absorption spectroscopy (AAS), flameless	AAS,flameless
ME13	atomic absorption spectroscopy (AAS), graphite oven	AAS,graphite oven
ME14	atomic absorption spectroscopy (AAS), hydride	AAS, hydride
ME15	Automated amino acid analysis	aut AA
ME16	Babcock, modified	Babcock, mod
ME17	Bioassay	Bioassay
ME18	Biuret reaction	Biuret
ME19	bomb calorimetry, adiabatic	Bomb calorim,adiab
ME20	bomb calorimetry, ballistic	Bomb calorim,ballis
ME21	Calculated, Atwater factors, available carbohydrate	{STDA}
ME22	Calculated, Atwater factors, total carbohydrate	{STDT}
ME23	Calculated, CODEX labelling factors, total kcal	{CDXC}
ME24	Calculated, CODEX labelling factors, total kJ	{CDXJ}
ME25	Calculated, kJ factors, available carbohydrate	{KJA}
ME26	Calculated by difference	{DF}
ME27	Calculated by summation	{SM}
ME28	Carpenter method	Carpenter
ME29	Colorimetry	Colorim
ME30	Colorimetry with GLC	Colorim<GLC
ME31	column chromatography	Column chrom
ME32	Continuous extraction	Cont extrn
ME33	Dean & Stark distillation	Dean & Stark
ME34	dry ashing	dry ashing
ME35	dye binding	Dye binding
ME36	Englyst method	Englyst
ME37	Enzymatic hydrolysis	Enzyme hydrol
ME38	flame photometry	Flame photom
ME39	Fluorimetry	Fluorim
ME40	Folch-type extraction (e.g. fat analysis using chloroform-methanol extraction)	Folch

ME41	Folin's reagent	Folin's reagent
ME42	formol titration	Formol titrn
ME43	freeze drying	Freeze drying
ME44	gas solid chromatography (GSC)	GSC
ME45	GLC	GLC
ME46	GLC, capillary	GLC,capillary
ME47	GLC, packed column	GLC,packed column
ME48	glucose oxidase	GluOxidase
ME49	Gravimetric method	Gravim
ME50	Gravimetric method (AOAC)	Gravim[AOAC]
ME51	Gravimetric method (Hellendoorn)	Gravim[Hellendoorn]
ME52	HPLC	HPLC
ME53	HPLC, normal phase	HPLC,norm ph
ME54	HPLC, reverse phase	HPLC,rev ph
ME55	Immunoassay	Immunoassay
ME56	Inductively coupled plasma optical emission spectrophotometry (ICPOES)	ICPOES
ME57	ion-exchange chromatography	IonXchrom
ME58	ion specific electrode analysis	Ion sp electrode
ME59	IR absorption	IR absorp
ME60	Karl Fischer method	Karl Fischer
ME61	Kjeldahl method	Kjeldahl
ME62	Microbiological assay	Microbiol assay
ME63	Microdistillation	Microdistiln
ME64	Microwave drying	Microwave drying
ME65	mixed solvent extraction (use more specific term where possible, e.g. me40)	Mixed solvent extrn
ME66	near infra-red reflectance (NIR)	NIR
ME67	neutral detergent method	NDF
ME68	NMR	NMR
ME69	optical rotation	Opt rot
ME70	polarimetry	Polarim
ME71	protein from amino acid nitrogen	{CNA}
ME72	protein from protein nitrogen	{CNP}
ME73	protein from total nitrogen	{CNT}
ME74	radio-isotopic dilution	radio-isotopic diln
ME75	radio-protein binding assay	RPBA
ME76	radiochemical assay	Radiochem assay
ME77	radioimmunoassay	Radioimmunoassay
ME78	radiometric microbiological assay	Radiom microbiol assay
ME79	reductionimetric method	Reductionimetric
ME80	Röse-Gottlieb method	Röse-Gottlieb
ME81	Schmid-Bondzynski-Ratzlaff method	SBR

ME82	Schoorl method	Schoorl
ME83	Southgate method	Southgate
ME84	Soxhlet or Soxtec* extraction	Sox
ME85	Spectrophotometry	Spectrophotom
ME86	Titrimetry	Titrimetry
ME87	total sugar method	tot sugars
ME88	vacuum drying at 60°	Vacuum drying,60
ME89	Weibuhl Stoldt method	Weibuhl Stoldt
ME90	Wenlock modification	Wenlock mod
ME91	Werner Schmidt method	Werner Schmidt
ME92	x-ray fluorescence (XRF)	XRF
X	Method Name not known	Unknown
	Additional Method Headlines not in COST99 Recommendations:	
ME93	calculated, specific nitrogen conversion factor (FAO)	{FAO}
ME94	calculated, 6.25 nitrogen conversion factor (EEC Directive)	{EEC}
ME95	summation, carbohydrates= sugars + starch	{sugar+starch}
ME96	summation, carbohydrates= sugars + starch + oligosaccharides + maltodextrins	{sugar+starch+oligo}
ME97	calculated, carbohydrates= total carbohydrates minus fibre	{CHOT-FIB}
ME98	calculated, cholesterol = fat + protein * a	{PRO+FAT}
ME99	calculated, fibre = total carbohydrates minus available carbohydrates	{CHOT-CHO}
ME100	calculated, RE = 6 µg β-carotene = 12 µg other pro-vitamin A carotenoids	{RE CAROTS}
ME101	summation, RE = retinol + 0.5 β-carotene	{RET+BETA}
ME102	summation, retinol = all-trans + 0.90 retinaldehyde + 0.75 13-cis + 0.40 dehydroretinol	{RET+ALD+OL}
ME103	summation, α-TE = d-α-tocopherol = 2 β-tocopherol = 10 γ-tocopherol = 3.33 α-tocotrienol	{TOC+B+G+TRIA}
ME104	summation, α-TE = α-tocopherol + 0.4 β-tocopherol + 0.1 γ-tocopherol + 0.01 δ-tocopherol + 0.3 α-tocotrienol + 0.05 β-tocotrienol + 0.01 γ-tocotrienol	{TOCS+TRIS}
ME105	summation, α-TE = tocopherol + 0.4 β-tocopherol + 0.1 γ-tocopherol + 0.01 δ-tocopherol	{TOCA+B+G+D}
ME106	summation, vitamin D = D2+D3	{D2+D3}
ME107	summation, folate = free + bound folic acid	{free+bound}
Code	Descriptor	Abbreviation
ME108	<i>obsolete code, method headline not attributed anymore</i>	
ME109	<i>obsolete code, method headline not attributed anymore</i>	
ME110	<i>obsolete code, method headline not attributed anymore</i>	
ME111	summation, Starch= starch, dextrins+ glycogen	{starch+dextrins+glycogen}
ME112	summation, Polysaccharides= starch without glycogen nor maltodextrin	{starch - glycogen - maltodextrin}
ME113	Polysaccharides= >10C	{>10C}
ME114	summation, Sugar= mono-, di- and trisaccharides	{mono+ di + trisaccharides}
ME115	summation, Sugar= mono-, disaccharides	{mono+ disaccharides}

ME116	summation, Sugar= glucose, fructose, saccharose, maltose	{ GLUS + FRUS + SUCS + MALS }
ME117	summation, fibre = total carbohydrates minus available carbohydrates	{CHOT-CHO}
ME118	<i>obsolete code, method headline not attributed anymore</i>	
ME119	<i>obsolete code, method headline not attributed anymore</i>	
ME120	<i>obsolete code, method headline not attributed anymore</i>	
ME121	acid hydrolysis; extraction + AOAC, 1980	acid hydrol> extraction> AOAC, 1980
ME122	atomic absorption spectroscopy (AAS), Osborne & Voogt, 1986	AAS, Osborne+Vogt
ME123	Adams, 1986	Adams, 1986
ME124	Blight + Dyer, 1959	Blight + Dyer, 1959
ME125	bioassay +spectrometry	Bioassay >spectrom
ME126	colorimetry (Roe and Kuether, 1943)	Colorim (Roe et al)
ME127	Distillation	Distilln
ME128	Distillation, standard inland revenue	Distilln, std inland UK
ME129	Dumas	Dumas
ME130	Boehringer enzyme kit (Egan et al)	Boehringer (Egan et al)
ME131	Englyst method (1982)	Englyst ,1982
ME132	Englyst method (1988)	Englyst, 1988
ME133	enzymatic hydrolysis (Dean, 1978)	Enzymatic hydrol, Dean, 1978
ME134	enzymatic hydrolysis (Meuser, 1985)	Enzymatic hydrol, Meuser, 1985
ME135	enzymatic hydrolysis (Prosky, 1984)	Enzymatic hydrol, Prosky, 1984
ME136	enzymatic hydrolysis (Van Soest, 1963, 1967)	Enzymatic hydrol, Van Soest, 1963, 1967
ME137	enzymatic hydrolysis (Candlish, 1987)	Enzymatic hydrol, Candlish, 1987
ME138	enzymatic hydrolysis (Anderson, 1988)	Enzymatic hydrol, Anderson, 1988
ME139	enzymatic hydrolysis (Mongeau, 1989)	Enzymatic hydrol, Mongeau, 1989
Code	Descriptor	Abbreviation
ME140	Enzymatic hydrolysis (AOAC, 1970)	Enzymatic hydrol, AOAC, 1970
ME141	Enzymatic hydrolysis (SCHWEIZER ET AL, 1979)	Enzymatic hydrol, Schweizer et al, 1979
ME142	Enzymatic hydrolysis (Rabe, 1987)	Enzymatic hydrol, Rabe, 1987
ME143	Enzymatic hydrolysis (LMBG 35, 1988)	Enzymatic hydrol, LMBG 35, 1988
ME144	Ether extraction + AOAC, 1980	Ether extrn + AOAC, 1980
ME145	Fluorimetry (AOAC, 1951)	Fluorim (AOAC, 1951)
ME146	Fluorimetry (AOAC, 1975)	Fluorim (AOAC, 1975)

ME147	Fluorimetry (AOAC, 1990)	Fluorim (AOAC, 1990)
ME148	Gravimetric - enzymatic method (AOAC, 1985)	Gravim enzym (AOAC, 1985)
ME149	HPLC (Dean, 1978)	HPLC (Dean, 1978)
ME150	HPLC +UV detection: Deutsch, 1990	HPLC >UV (Deutsch, 1990)
ME151	HPLC with fluorimetric detection (Finglas and Faulks, 1984)	HPLC> fluorim (Finglas et al, 1984)
ME152	HPLC (and Luff-Schoorl)	HPLC > Luff-Schoorl
ME153	HPLC (Mueller, 1993)	HPLC (Mueller, 1993)
ME154	HPLC (Shearer, 1986)	HPLC (Shearer, 1986)
ME155	HPLC, reverse phase with fluorimetric detection	HPLC, rev> fluorim
ME156	Merrill & Watt, 1975	Merrill & Watt (1975)
ME157	Microbiological assay (Bell, 1974)	Microbiol assay (Bell, 1974)
ME158	Microbiological assay (Phillips + Wright, 1983 – lactobacillus caseii)	Microbiol assay (lactobacillus caseii)
ME159	Microbiological assay (Osborne + Voogt, 1986)	Microbiol assay (Osborne et al, 1986)
ME160	Pancreatic method (Van de Kamer)	Pancreatic (Van de Kamer)
ME161	Polarimetry (Egan et al, 1981)	Polarim (Egan et al, 1981)
ME162	Spectrometry emission	Spectrom emission
ME163	titrimetry (AOAC, 1975)	Titrim (AOAC, 1975)
ME164	Gerber method (fat): used for milk products	Gerber-fat: milk products
ME165	Infrared oven 60-80°C (water)	IR oven 60-80
ME166	Summation, Sugar=glucose, fructose, lactose, maltose	{ GLUS + FRUS + LACS + MALS }
ME167	<i>obsolete code, method headline not attributed anymore</i>	
ME168	Calculated, niacin equivalent = niacin + 1/60 tryptophan	{NIA + TRYPTO}
ME169	Summation, RE = retinol + 1/6 β-carotene	{RET + BETA}.2
Code	Descriptor	Abbreviation
ME170	Calculated, water = 100 - dry matter (only for imputed values)	{WAT}
ME171	air drying non specified	air drying, n. s.
ME172	HPLC, normal phase with fluorimetric detection	HPLC, nor> fluorim
ME173	Calculated, niacin equivalent = 30/100 niacin + 1/60 tryptophan	{NIA + TRYPTO} 2
ME174	Foss-Let Fat Analyser	Foss-Let
ME175	HPLC, reverse phase with UV detection	HPLC, rev> UV
ME176	Flame ionisation detection (Grahl-Nielsen & Barnung, 1985)	Flame detc. (Grahl-Nielsen)
ME177	Adsorption chromatography + UV detection	chrom + UV
ME178	Vacuum drying at 70°	Vacuum drying,70
ME179	AOAC, 1980 (for drying)	Dry (AOAC, 1980)
ME180	Padmore, 1990 (for drying)	Dry (Padmore, 1990)

ME181	Weende method = AOAC, 1984	Weende (AOAC, 1984)
ME182	fractional cristallisation	Cristalln
ME183	microbiological assay (lactobacillus plantarum) for Biotin	Microbiol assay (lacto. plantarum)
ME184	microbiological assay (AOAC - streptococcus faecalis) for folic acid	Microbiol assay (streptococcus faecalis)
ME185	summation, folate = free + 0.2 bound folic acid	{free+0.2 bound}
ME186	Carr & Price, 1926 (Chromatography)	chrom (Carr & Price, 1926)
ME187	Chromatographic separation and absorption spectrophotometry	chrom + spectro
ME188	Summation, all- <i>trans</i> retinol equivalent = all- <i>trans</i> retinol + 0.75 13- <i>cis</i> retinol + 0.90 retinaldehyde	{RET+ALD}
ME189	Summation, retinol = <i>trans</i> -retinol + <i>cis</i> -retinol	{RETt+RETc}
ME190	Summation, 1 β-carotene equivalent = 1 β-carotene+ 2 α-carotene + 2 β-cryptoxanthin	{CAR+CRYPTO}
ME191	Summation, total carotenes= sum of carotenoids not adjusted for the relative activities	{CAROTS}
ME192	Summation, 1 β-carotene equivalent = 1 β-carotene + 2 α-carotene + 2 α-cryptoxanthin + 2 β-cryptoxanthin	{CAROTS}.2
ME193	Vitamin D3	{D3}
ME194	Vitamin D3 + 5x 25-hydroxy-vitamin D	{D3+hydroD}
ME195	HPLC +UV detection (non specified)	HPLC >UV
ME196	Flame atomic emission spectrometry (flame AES)	AES
ME197	HPLC, reversed phase and spectrophotometric detection	HPLC, rev> spectrom
ME198	Summation, Vitamin A: retinol + RE from carotenoids (1 β-carotene + 2 α-carotene + 2 α-cryptoxanthin + 2 β-cryptoxanthin)	{RET+CAROTS}
ME199	Neutron activation	NEUTRON ACT
ME200	Summation of individual fatty acids	{SUM FA}
ME201	Fatty acid profile calculation	{FA PROFILE}
ME202	Calculated, water = 100 - total protein - total fat - carbohydrates- dietary fiber - alcohol	{100-PROT-FAT-CHO-FIBT-ALC}
Code	Descriptor	Abbreviation
ME203	Calculated, Dry matter = 100 - water	{ DRYMAT}
ME204	Calculated, polysaccharides = Carbohydrates - sugar	{CHO-SUGAR}
ME205	Calculated, sugar = Carbohydrates - polysaccharides	{CHO-POLYSAC}
ME206	Summation, total sugar = glucose + galactose + fructose + lactose + maltose + saccharose	{GLUS+GALS+FRUS + LACS+MALS+SUCS}
ME207	Calculated, glucose = total sugar - galactose - fructose - lactose - maltose - saccharose	{SUGAR- GALS-FRUS- LACS-MALS-SUCS}
ME208	Calculated, galactose = total sugar - glucose - fructose - lactose - maltose - saccharose	{SUGAR- GLUS-FRUS- LACS-MALS-SUCS}
ME209	Calculated, fructose = total sugar - glucose - galactose - lactose - maltose - saccharose	{SUGAR- GALS-GLUS- LACS-MALS-SUCS}

ME210	Calculated, lactose = total sugar - glucose - galactose - fructose - maltose - saccharose	{SUGAR- GALS-FRUS- GLUS-MALS-SUCS}
ME211	Calculated, maltose = total sugar - glucose - galactose - fructose - lactose - saccharose	{SUGAR- GALS-FRUS- LACS-GLUS-SUCS}
ME212	Calculated, saccharose = total sugar - glucose -galactose - fructose – lactose - maltose	{SUGAR- GALS-FRUS- LACS-MALS-GLUS}
ME213	Calculated, carbohydrates = 100 - total protein - total fat - water – dietary fiber - alcohol – ash	{100-PROT-FAT-WATER-FIBT-ALC-ASH}
ME214	Calculated, monounsaturated fatty acids = total fat – saturated fatty acids – polyunsaturated fatty acids – trans fatty acids	{FAT-FASAT-FAPU-FATRN}
ME215	Calculated, polyunsaturated fatty acids = total fat - saturated fatty acids - monounsaturated fatty acids - trans fatty acids	{FAT-FASAT-FAMS-FATRN}
ME216	Calculated, saturated fatty acids = total fat - polyunsaturated fatty acids - monounsaturated fatty acids - trans fatty acids	{FAT-FAPU-FAMS-FATRN}
ME217	Calculated, Trans fatty acid = total fat - saturated fatty acids – monounsaturated fatty acids - polyunsaturated fatty acids	{FAT-FASAT-FAMS-FAPU}
ME218	Calculated; total fatty acids = total fat * fatty acid conversion factor	{FAT*FACF}
ME219	□ total fatty acids (g) * % of individual fatty acids; fatty acid fraction calculation based on individual fatty acids	{FA FRACTION SUM}
ME220	Calculated, Plant protein = total protein - animal protein	{PROT-PROCAN}
ME221	Calculated, Animal protein = total protein - plant protein	{PROT-PROCPL}
ME222	Summation; total iron = haem iron + non haem iron	{HAEM+NHAEM}
ME223	Calculated, Non haem iron = total iron - haem iron	{FE-HAEM}
ME224	Calculated, Haem iron = total iron - non haem iron	{FE-NHAEM}
ME225	Calculated; RE: retinol + 0.17 * β-carotene + 0.08* α-carotene + 0.08* β-cryptoxanthin	{RETOL+CARTA+CA RTB+CRYPX}
ME226	<i>obsolete code, method headline not attributed anymore</i>	
ME227	<i>obsolete code, method headline not attributed anymore</i>	
ME228	<i>obsolete code, method headline not attributed anymore</i>	
ME229	Amino acid profile calculation	{AA PROFILE}
ME230	Calculated, other polyunsaturated fatty acids= polyunsaturated fatty acids - F18:2 - F18:3	{FAPU-F18:2-F18:3}
ME231	Drying	Drying
ME232	Spectrography	Spectrography
Code	Descriptor	Abbreviation
ME233	Optical technique	Optical technique
ME234	Electrochemical technique	Electrochemical technique
ME235	Radiochemical technique	Radiochemical technique
ME236	Atomic emission spectroscopy	AES
ME237	calculated by factored contributions	{factored contributions}
ME238	Hydrolysis (chemical)	Hydrolysis (chemical)
ME239	Hydrolysis	Hydrolysis
ME240	Extraction	Extraction
ME241	Binding technique	Binding technique

ME242	Chromatography	Chromatography
ME243	Enzymatic procedure	Enzymic procedure
ME244	Summation, total sugar = glucose + fructose + lactose + maltose + saccharose	{GLUS+FRUS+LACS+MALS+SUCS}
ME245	summation, Starch= starch + glycogen	{starch+glycogen}
ME246	calculated, specific nitrogen conversion factor (modified FAO)	{modified FAO}
ME247	calculated, total carbohydrates = 100 - total protein - total fat - water - alcohol - ash	{100-PROT-FAT-WAT-ALC-ASH}
ME248	Calculated, retinol=RE-carotene/6	{RE-carotene/6}
ME249	Calculated, carotene=(RE-retinol)*6	{(RE-retinol)*6}
ME250	Acid digestion preparation of the sample, ascorbic acid method	
ME251	Acid digestion preparation of the sample	
ME252	acid hydrolysis of parent glycosides	
ME253	Dimethyl sulphoxide (DMSO) treatment	
ME254	Hexane extraction	
ME255	Glyceride transesterification with methanolic hydroxide solution	