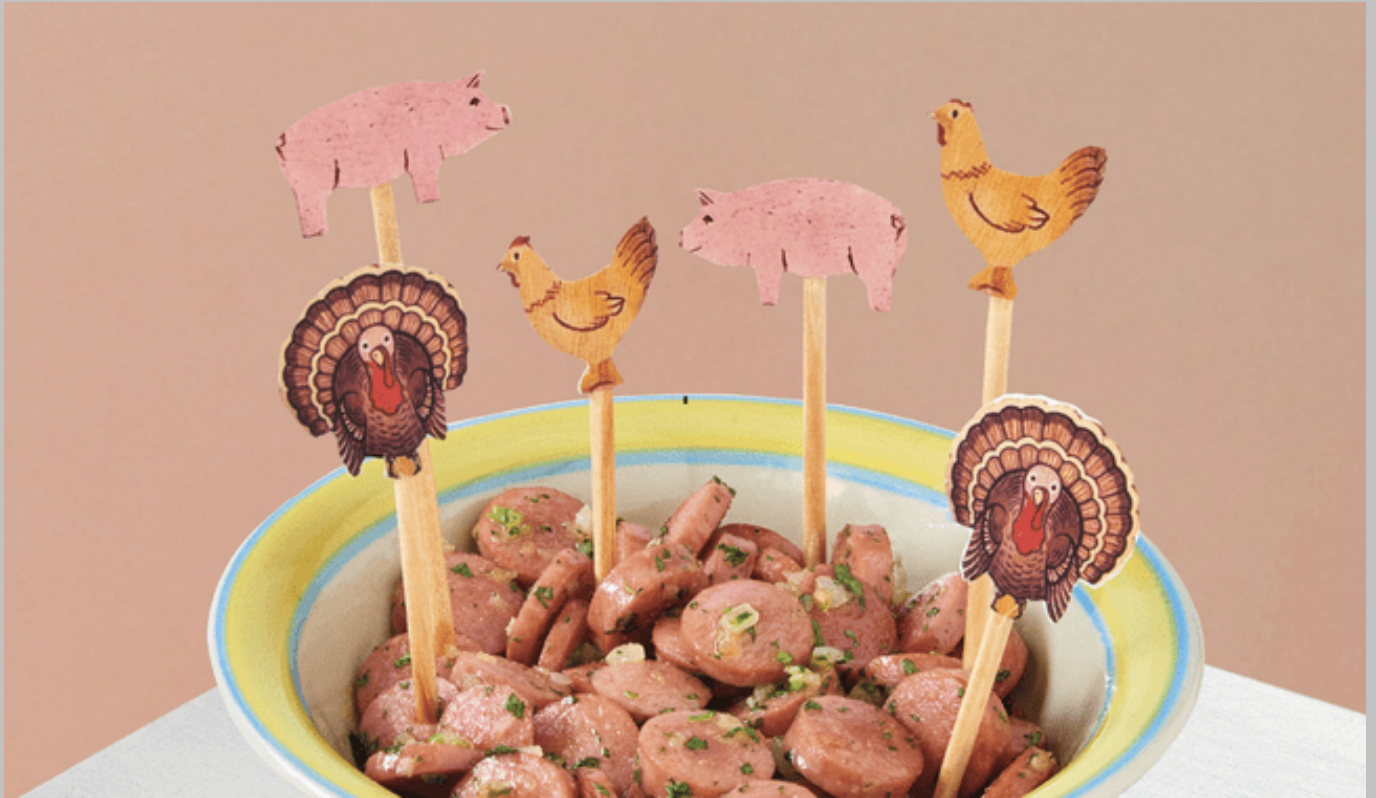


Laboratorio de la Profeco detecta exceso de nitritos e incumplimientos en declaración nutrimental de salchichas

Posted on 1 de mayo de 2026 by Diario Humano



Laboratorio de la Profeco detecta exceso de nitritos e incumplimientos en declaración nutrimental de salchichas; se analizaron 37 productos para verificar su aporte nutrimental, calidad sanitaria y veracidad en el etiquetado.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. - Con origen en Mesopotamia en el año 2000 antes de nuestra era, la salchicha ocupa en la actualidad el primer lugar de consumo en la lista de embutidos y se ha convertido en un alimento cotidiano en la despensa de los hogares mexicanos gracias a su accesibilidad económica y su practicidad.

Aunque sigue vigente el estándar de calidad NMX-F-065-1984, Alimentos.- Salchichas. Especificaciones, que dicta que este embutido debe ser elaborado con la mezcla de carne (60 % mínimo) de ternera o res y cerdo, el sector ha evolucionado y se ha diversificado, por lo que hoy predominan productos de pollo y

pavo.

Ya sean tipo Viena, Franckfurt o coctel, todas comparten una base común: carne emulsificada, curada y cocida; en lo que varían es en su tamaño.

La carne es el ingrediente principal de la salchicha, el agua representa alrededor del 70% del producto final, y también contiene fosfatos, almidones, fécula y nitritos.

La Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco), a través del Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor, realizó un Estudio de Calidad a 37 tipos de salchichas, de las cuales ocho fueron Viena o tipo Viena, siete con pavo, siete de pavo, una de pechuga de pavo, tres para hot dog, tres de pavo para hot dog, dos con pavo para hot dog, cuatro Frankfurt y dos para desayuno.

Dentro de las pruebas realizadas se verificó el cumplimiento de la información comercial contenida en las etiquetas de los productos; también el aporte nutrimental, nitritos, sodio y el contenido energético.

Los resultados

Todos los productos analizados cumplieron con el contenido de sodio y el contenido neto declarados, además de que pasaron la prueba de calidad sanitaria.

Tres contienen más nitritos de los permitidos por el acuerdo de aditivos que señala un máximo de 156 mg/kg:

- Bafar, salchicha Viena: Contiene 161.5mg/kg
- Parma Sabori, salchicha con pavo: Contiene 207.0 mg/kg
- Bafar, salchicha Frankfurt: Contiene 160.3 mg/kg

Los nitritos contribuyen a desarrollar y mantener un color rosado en los embutidos.

Otros seis productos no son veraces en su declaración nutrimental, ya que declaran más proteína o grasa de la que contienen, por lo que no son veraces en su información comercial.

- Bafar, salchicha Viena declara 6 /100 g y contiene 4.8/100 g de proteína
- Capistrano Clásica declara 10.04/100 g y contiene 6.1/100 g de proteína
- Capistrano Clásica declara 11.40/100g y contiene 4.6/100 g de grasa
- Bernia salchicha de pavo declara 12.2/100g y contiene 10.3/100g de proteína
- Bafar para hot dog declara 8/100 g y contiene 6/100 g de proteína

- Obertal para desayuno declara 18/100g y contiene 16.1/100 g de proteína

Las marcas Zwan premium con pavo y Kir destacan la palabra “pavo” en su empaque, pero solo contienen el 4% de este producto.

La Profeco recomienda que, antes de comprar, se revisen la caducidad y los ingredientes, así como asegurarse de elegir el producto deseado y evitar romper la cadena de frío para lo que se sugiere colocar las salchichas hasta el último en el carrito del súper y que sean lo primero en guardarse en el refrigerador.

En cuanto al consumo, no se recomiendan para personas que padezcan hipertensión debido a que estos productos tienen cantidades elevadas de sodio.

El *Estudio de Calidad* completo se encuentra disponible para su consulta en la Revista del Consumidor del mes de mayo, en el

link: https://revistadelconsumidor.profeco.gob.mx/media/revistas/sumario/sumario_estudio_de_calidad_2026_5_cinghl8s.pdf

En este número también se puede consultar la sección *Platillo Sabio* donde se puede encontrar la receta para cocinar salchichas a la mexicana, elaborada por Maty Vargas, cocinera tradicional queretana quien además enseña a las y los consumidores a preparar sus propias salchichas en casa.