

## Tablas de Composición de Alimentos y Bebidas de España Tabula\*

Nueva Base de Datos de Composición de Alimentos y Bebidas post reformulación alimentaria en España elaborada con la información declarada en el etiquetado nutricional

### Confitería de chocolate y azúcar, barras energéticas, postres y toppings dulces

#### » Información nutricional según categoría OMS Europa por cada 100 g ó 100 mL.

Grupos y subgrupos	Energía (kcal)	Grasas (g)	De las cuales grasas saturadas (g)	Hidratos de carbono (g)	De los cuales azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
<b>Confitería de chocolate y azúcar, barras energéticas, postres y toppings dulces</b>	519,0 (415,5 - 549,0)	29,8 (14,9 - 35,0)	11,0 (3,0 - 18,0)	56,0 (44,7 - 65,0)	44,0 (25,0 - 53,0)	6,6 (4,4 - 9,0)	0,1 (0,0 - 0,3)
<b>Azúcar de mesa</b>	396,0 (380,0 - 400,0)	0,0 (0,0 - 1,9)	0,0 (0,0 - 0,0)	95,0 (93,0 - 100,0)	95,0 (93,0 - 100,0)	0,0 (0,0 - 0,4)	0,0 (0,0 - 0,0)
<b>Barritas de cereales y similares</b>	467,0 (418,0 - 509,3)	19,0 (15,0 - 28,6)	8,6 (5,0 - 11,2)	61,0 (44,0 - 67,0)	24,5 (15,8 - 32,2)	7,1 (6,1 - 9,3)	0,4 (0,1 - 0,6)
<b>Confitería de azúcar</b>	365,0 (319,3 - 484,3)	1,7 (0,5 - 27,7)	1,3 (0,1 - 3,1)	70,1 (50,8 - 83,0)	45,5 (6,2 - 57,0)	3,5 (0,1 - 7,4)	0,0 (0,0 - 0,1)
<b>Confitería de chocolate</b>	545,0 (521,0 - 565,0)	33,0 (29,5 - 38,0)	17,2 (15,0 - 21,0)	52,0 (41,9 - 57,0)	47,0 (35,0 - 52,0)	7,3 (5,9 - 9,2)	0,1 (0,0 - 0,3)
<b>Cremas de frutos secos</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Untables de chocolate y similares</b>	540,5 (511,8 - 549,3)	31,0 (29,0 - 33,0)	5,8 (4,7 - 7,7)	57,0 (52,0 - 61,5)	52,6 (7,5 - 56,8)	4,6 (4,2 - 7,1)	0,1 (0,0 - 0,2)

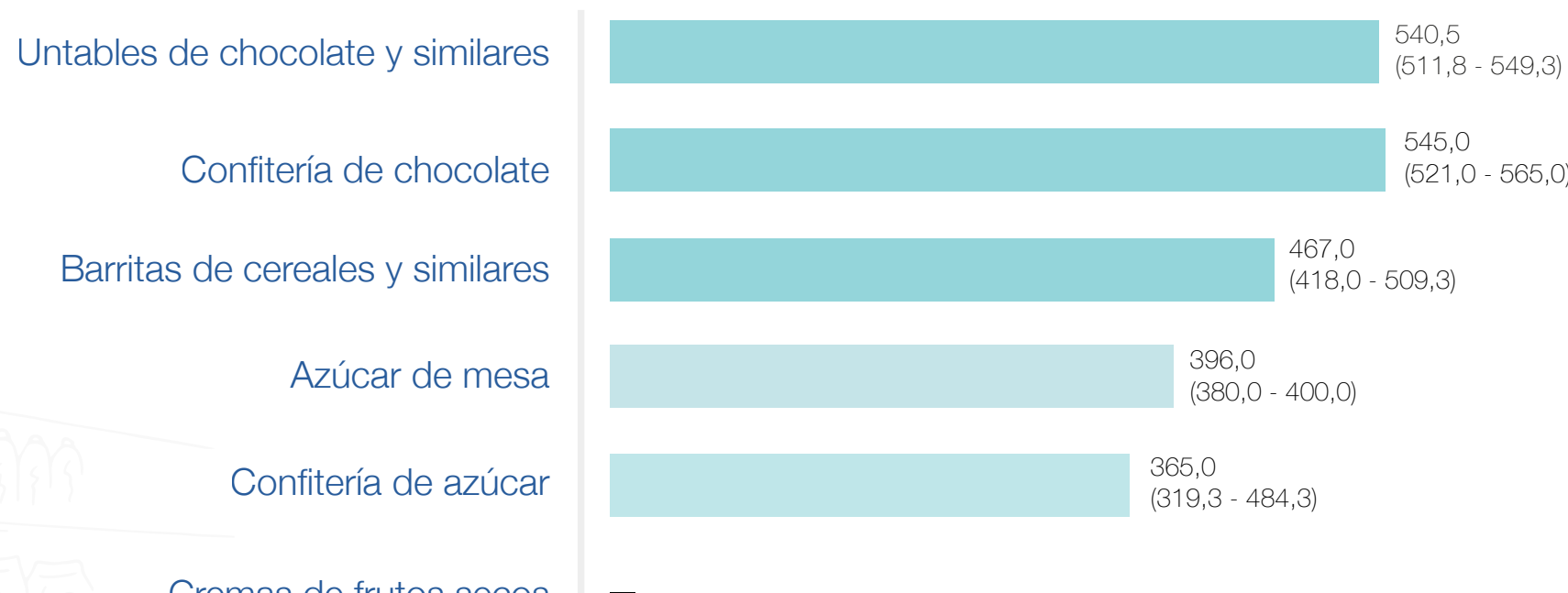
Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). – Datos no disponibles.

#### » Energía

Confitería de chocolate y azúcar, barras energéticas, postres y toppings dulces

#### Información nutricional sobre contenido de energía en grupos y subgrupos

Energía (Kcal) por cada 100 g ó 100 mL.



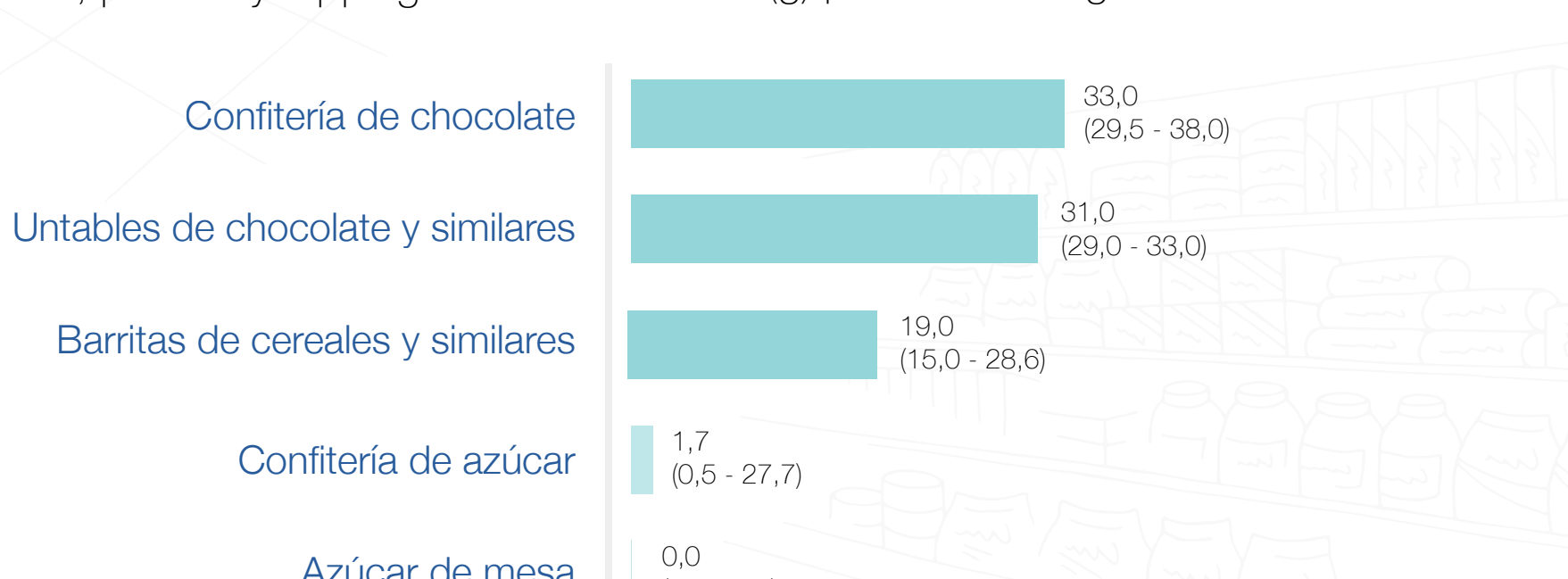
Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). – Datos no disponibles.

#### » Grasas

Confitería de chocolate y azúcar, barras energéticas, postres y toppings dulces

#### Información nutricional sobre contenido de grasas en grupos y subgrupos

Grasas (g) por cada 100 g ó 100 mL.



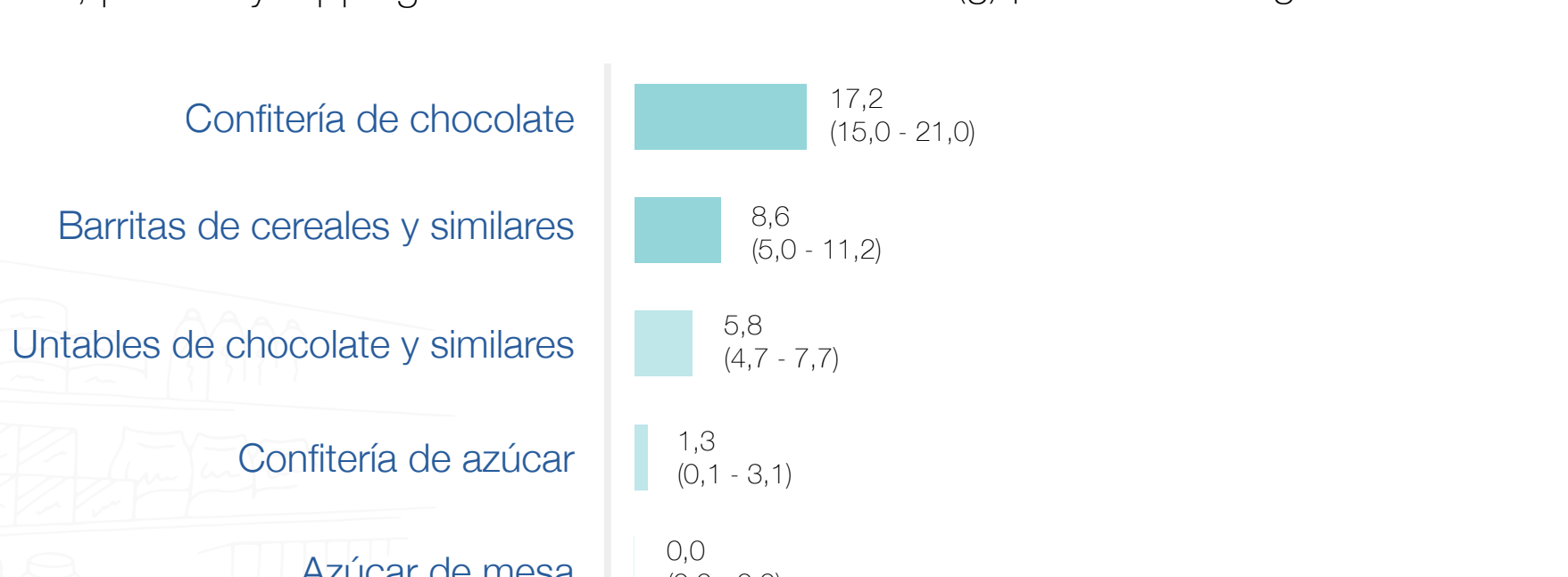
Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). – Datos no disponibles.

#### » Grasas saturadas

Confitería de chocolate y azúcar, barras energéticas, postres y toppings dulces

#### Información nutricional sobre contenido de grasas saturadas en grupos y subgrupos

Grasas saturadas (g) por cada 100 g ó 100 mL.



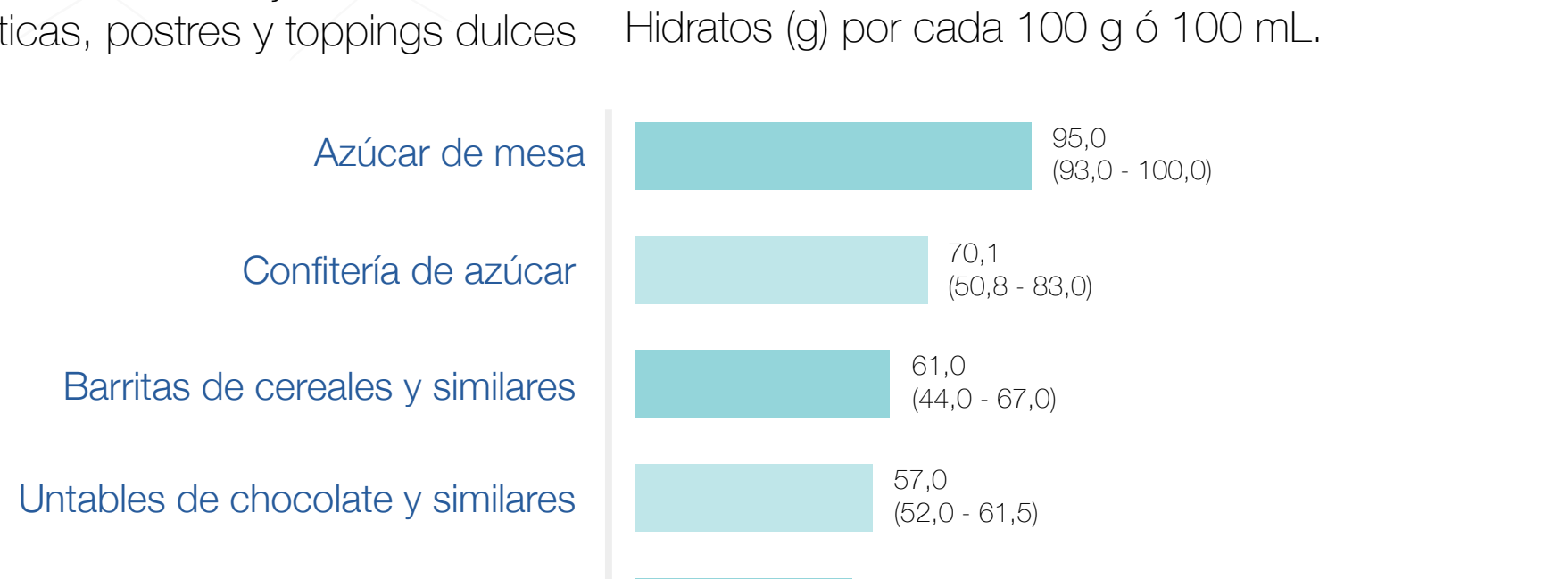
Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). – Datos no disponibles.

#### » Hidratos de carbono

Confitería de chocolate y azúcar, barras energéticas, postres y toppings dulces

#### Información nutricional sobre contenido de hidratos de carbono en grupos y subgrupos

Hidratos (g) por cada 100 g ó 100 mL.



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). – Datos no disponibles.

#### » Azúcares totales

Confitería de chocolate y azúcar, barras energéticas, postres y toppings dulces

#### Información nutricional sobre contenido de azúcares totales en grupos y subgrupos

Azúcares (g) por cada 100 g ó 100 mL.



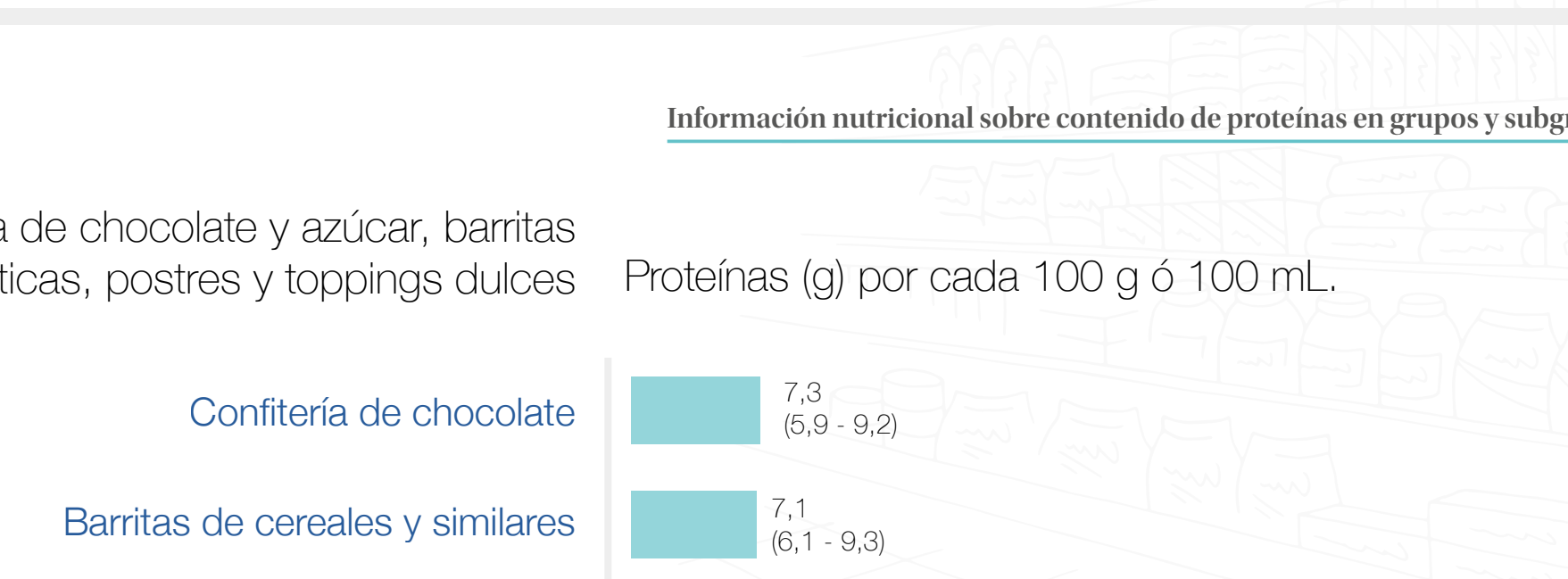
Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). – Datos no disponibles.

#### » Proteínas

Confitería de chocolate y azúcar, barras energéticas, postres y toppings dulces

#### Información nutricional sobre contenido de proteínas en grupos y subgrupos

Proteínas (g) por cada 100 g ó 100 mL.



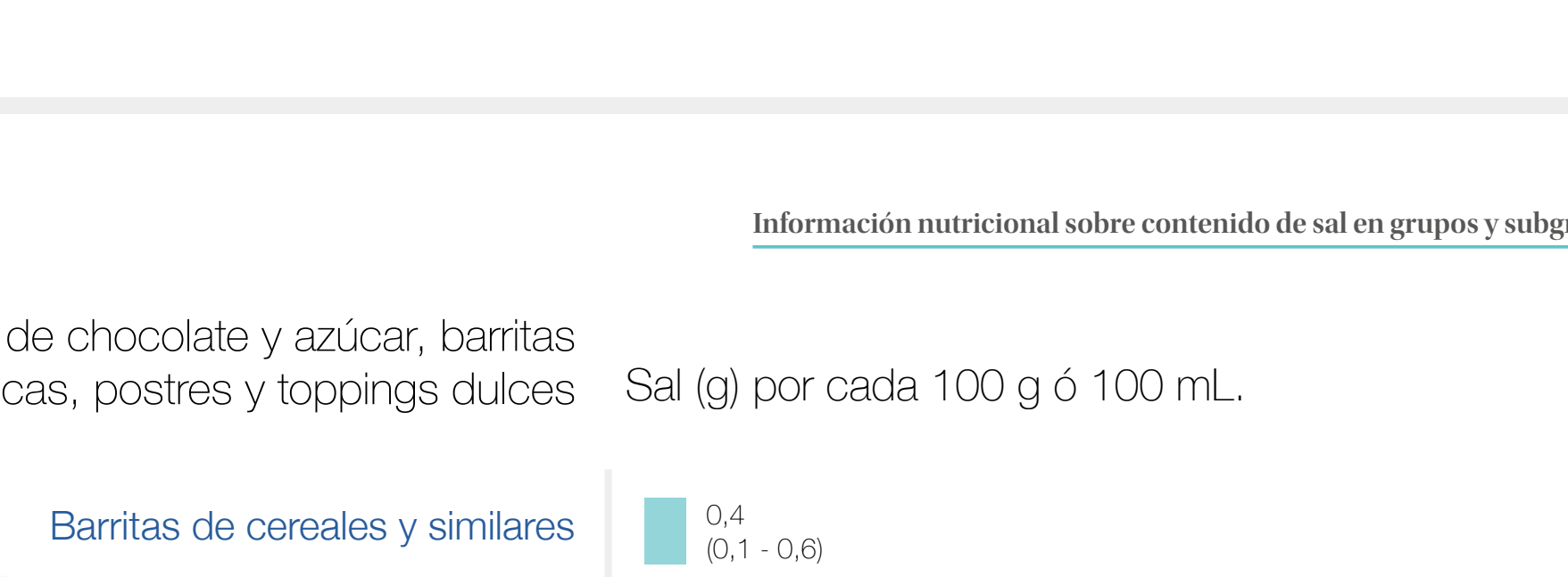
Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). – Datos no disponibles.

#### » Sal

Confitería de chocolate y azúcar, barras energéticas, postres y toppings dulces

#### Información nutricional sobre contenido de sal en grupos y subgrupos

Sal (g) por cada 100 g ó 100 mL.



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). – Datos no disponibles.

#### » Bibliografía

\* WHO Regional Office for Europe nutrient profile model: second edition. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2023. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Disponible en: <https://www.who.int/europe/publications/item/WHO-EURO-2023-6894-46680-68492>

**Proyecto "Impacto de la reformulación alimentaria en España sobre la ingesta y calidad nutricional de la dieta en población infante-juvenil" (REFORES; REFORMulación en ESPAÑA).**

Grupo de Investigación de Excelencia "Nutrición para la Vida (NAL)"  
Instituto CEU "Alimentación y Sociedad", Universidad San Pablo CEU.

Equipo Investigador:

Gregorio Varela Moreiras (Investigador Principal),  
Teresa Partearroyo Cediel, M<sup>a</sup> Lourdes Samaniego-Vaesken, Ana M<sup>a</sup> Montero Bravo, Ana M<sup>a</sup> Puga Giménez de Azcárate, Alejandra Carretero Krug,  
Carmen Morais Moreno y Marina Redruello Requejo.